

Pasteles al instante

Seguro que todos nosotros recordamos los sábados por la rarde en casa de la abuela, cuando el olor de los pasteles recién salidos del horno inundaba la cocina. Se suele pensar que para preparar un pastel se requiere demasiado dempo y experiencia. Piénselo de nuevo. Si dispone de un cuenco, una cuehara de madera y unos cuantos ingredientes en la despensa, aquí tiene el libro que estaba esperando.

Pastel de chocolate y crema agria

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cacción:
35-40 minutos
Para un pastel en forma
de carana



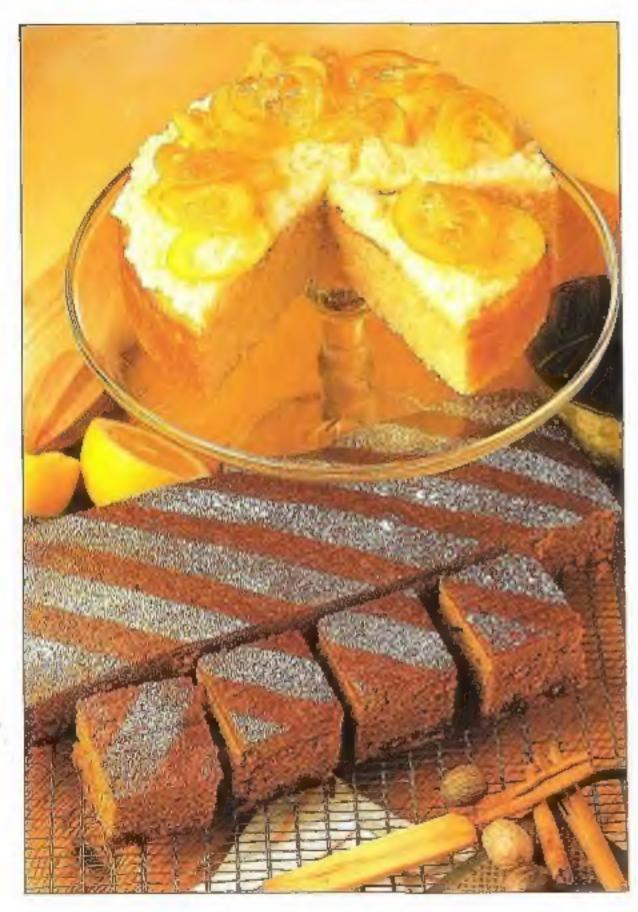
I suna de anticus extrusivo
IM tunas de harina
de fiserna
35 tuna da cucuo en polos
I cucharadita de bicarbonato
de sota
14 tuna de aceite vegetal
14 tuna de aceite vegetal
15 tuna de agua
2 buevos

 Precaliente el homo a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceito. 2. Ponga codos los ingredientes en una basidora eléctrica. Enciéndals y apaguela s menudo hasta mexclar bien la muse y obtener una textura homogénea. 3. Vierra uniformemente la mass en el molde. Homes de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una brochera en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo. vudlquolo sobre una rejilla metálica para que se enfrie 51 lo desea, cubra el pastel con la Cobertura de chocolate (vez la pagina 63).

None: Este partel resulta delicioso como portre, scompañado de tista recién montada o heledo y beyas frescas.



Pastel de chocolate y crema agria



Pan de especias y dátiles

Tiempo de preparación. 25 minutos Tiempo de cocción: 50-60 minusos Para un panel rectangular

125 g de mantequilla

Hi taza de jarabe de cuña



2 beerso

I sava de leche

116 rapes de détiles.

deshumados y picados

I zata de anicar extrajono

2 taom de harina blanca.

tamizada

I cucharadita de buarbonato
de sosa

3 cucharaditas de jeogiber
mondo

I cucharadita de espectas
variadas

46 cucharadita de clavos
de especia osolidos

1. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Unte un molde rectangular de 20 x 30 cm con mantequilla fundida o accise. Forre la base y las paredes con papel paraforado.

2. Mezde la mantequilla y el jarabe de caña en una cacerola grande. Remueva a fuego lento sin dejar que hierva hasta que se funda la mantequilla. Añada el atúcar, la harina, el bicarbonato, las

Bata rodos las ingredientes hasta obtener usa mezela homogénez 3. Disponga los ditiles en la base del molde y vierta la musa encima. Horner el pastel de 50 a 60 minutos, o basta que al clavar una brocheta en el centro, èsta salga limpia. Déjelo reposur durante 5 minuros. Vuelquelo sobre una rejula metalica para que se enfrie. Espoivonce el passel con un poco de anicar glas y nitvalo ribio o frio, según prefiera.

Pastel de limón y coco

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 40 minutos Para un passel redando



145 tuest de barina de fuerza 45 tues de coco rallado 1 cucharada de ralladora de limin 1 tues de axicar extrofiso 125 g de mantequillă, fundida 2 buevos 1 tana de leche

Cobertura de coco

19) tanas de anistas glas, taminado 1 tana de com railado 12 encharadita de railadura de lanón 14 tana de memo de limón 1. Precaliente el bomo a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hendo redondo, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o accite. Force la base y las paredes con papel parafinado.

2. Merele la harina, el coco.

la ralladura de limón, el azácar, la mantequille, los huevos y la leche en un bol grande. Remueva bien todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta obtener una mezela homogénea. 3. Vierra la masa en el molde y hornce el passel durante 40 minuma, o hasta que al clavas una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durance 3 minuros, Transcurrido mie tiempo, vuelquelo sobre una reillia metalica para que ar enfrie. Una vez frio, extienda la coberrura de coco sobre la superficie del partel.

4. Para preparar la cobertura de coco: Mexcle el azúcar gias y el coco en un cuenco. Añada la ralladura de limón y bastante aumo para que la mexcla quede consistente pero untuosa. La presentación del Pastel de limón y coco resultará excelente si lo decora con radajas de limón confitado.

Panel de limbo y caco (arriba) y Pan de cipecias y dáides

especias, los huevos y la teche.

Corona picante de calabaza y cardamomo

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para un pastel en fuena
de corona



125 g de mantequilla.
reblandecida

15 tana de anicar moreno
2 huevos
1 14 tana de harina de fuerna
1 15 cucharaditas de cardamumo
molida
16 tana de calabana, fria
y hecha paré
2 cucharadas de jurabe de caña
15 tana de elásiles, desbuesados
y picados

1. Prevaliente el homo a una

temperatura moderada de 180°C. Unto un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámetro, con amntequilla fundida o scrite. 2. Ponya todos los ingredientes en un cuenco arande y bátalos con una batidora eléctrica a la velocidad minima hasta que estén bien mezcledos, Pase a la velocidad media y siga batiendo durante peres 2 minutos, o hasta que la mezcla esté homogénea y haya cambiado de color. 3. Con la ayuda de tatta cucham, ponga la mara en el molde y alise la superficie con una espátula. Hornee el

pastel durante 40 minutos, o hasta que al clavar uns hincheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcurrido este tiempo, vuélquelo sobre una rejilla metallica para que se enfríe. Espolvoree la corona con articar glat o, ti lo desea, cúbrala con uno de los glateados que aparecen más adelante en este libro (vea la página 61).

Rollos de albaricoque y coco

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo de cocción: 50 minutos Para dos rollos



45 tuza de orejones, en trueos 125 g de mantequilla, reblandecida 34 tuza de azdear entrafino 2 huevos 1 tuza de harina de fueron 32 tuza de harina blanca 34 tuza de com rallado 35 tuza de leche

1. Cubra los orejones con agua hirviendo, déjelos en remojo durante 20 minutos y, a continuación, escurralos bien. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte dos moldes cilíndricos de 8 x 17 cm con

mastequilla fundida o aceite. 2. Ponga los ingredientes restantes en un cuenco grande y bátalos con una batidora eléctrica a la velocidad mínima hasta oue estén bien mesclados. Pase a la velocidad media y siga benendo la preparación durante unos 2 munutos más, o hasta que la masa esté homogénes y haya cambiado de color. Incorpore los arejones escuridos y remueva. 3. Reparta la masa entre los dos moldes de manera uniforme. Tapelos con las tapaderas previamente unradas con mantequilla fundida o aceite y póngalos en una bandeia de borno. Homee los rollos en posición vertical durante 50 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelos reposar durance 10 minutos. Transcurrido este tiempo, vuelque fos rollos sobre una refille pare que se enfrien. Sirvalos calientes o frios. corredor en rochiar

Sugerencia: Si lo prefiere, prepare esse pastel con albaticoques o melocutates escarchados en bagar de orejones.



Corona picante de calabrasa y cardomoma (arriba) y Rollos de albaricaque y cara



Magdalenas con crema agria

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 15-20 minutos Para 22 unidades



150 g de mantequilla
16 taxa de acutear extrafino
I escharadita de estucia de
nainilla
I huevas, poca batidos
36 taxa de crema agria
I 16 taxa de barina de arros
16 taxa de barina de arros

1. Precaliente el homo a ura temperatura moderada de 180°C. Forre dos moldes hondos para magdalenas, de 12 unidades cada uno, con cápsulas de papel.

2. En un cuencu grande, bata la mantespoilla y el azocar hana obtener una mezcia lagera y cremora. Incorpore

gradualmente la esencia de vainilla y los huevos sin dejar de hacir.

3. Con una cuchara metálica grande, mesele la crema agria

y las hariosa tamitadas hasta obtener una masa homogenea.

4. Con otra cuchara, reparta la masa uniformemente co las cápsulas de papel. Ponga las magdalenas en el horno y homéelas de 15 a 20 minutos, o lasta que la parte superior esté docada. Pinche alganas

con una brochera; si ésta sale limpia ya puede rezirarlas del hozno. Pongalas en una rejilla metálica para que se enfrien. Si lo desea, cábralas con el Glascado de cirricos (ven la página 61) y docácelas con confues.

Pan de nueces y plátano

Tiemps de preparación: 20 minutos Tiemps de cacción: 1 hora Para un pastel rectangular



125 e de mantequilla, reblanderida I nove de assicar moveno, mas I cucisarana anicional 3 huron 11/2 tanas de harins de fuerza integral lá seza de coco rallado, más 2 cucharadiras adicionales Vi unes de platana machacada 6) zana de leche lé suns de mucos de macadamia, towadar. cin sal y picadas 12 cucharadita de especias pariadas

L. Precaliente el horno a una tempetatura moderada de 180°C. Unte un molde terrangular de 14 x 21 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la hase con papel parafigado.

2. Ponga la mantequilla, 1 taza de azúcar. Jos hueves, la hacina, Vi uza de coco, el plátano machacado y la leche en un cuenco y bátalo bien a la velocidad minima hasta que este bien mezclado. Pase n la velocidad media y siga batiendo durante otros 2 minutos, o hasta que la mescla esté homogénes y haya cambiado de color. 3. Con una cuchara, ponga la mitad de la masa en el molde. Mescle las nueces, las especias y el andear y el coco restantes. Espolvoree la masa con la mited de esta mezda. Añada el resto de mana, altre la superficie y espolvoréela con la mexcla de nueces restante. Horney durante I horn, o hasta oue al clavar una brocheta en el centro, cun salga limpia. Si durante la cocción la parte ruperior del pastel se dont en exceso, cúbrida ligeramente con papel de aluminio.

Note: Para preparar esto receta utilize 2 plátanos moduros. De esta manera el pastel adquirirá un sabor más dulas y una rextura más ligera.

Magdalema con crema agria (arriba) y Pan de rouces y plátano

Pan de salvado y fruța

Tiempo de preparación:
15 minutos +
15 minutos en remojo
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para un pastel rectangular



1 1/2 taxas de frutas variadas
(ven la nota)
V5 taxa de patas
I taxas de talivado completo
(All Bran)
V2 taxas de axilenr moveno
I 1/2 taxas de lecha
I 1/2 taxas de harino de fuerza
almendras peladas enteras,
para decoras

1. Unte un molde rectangular de 23 x 13 x 7 cm con un poco de mantequilla fundida o aceite. Porre la base con papel parafinado. En un cuenco erande, mezcle las frucos. las pasas, el salvado, el axúcar y la leche: remudvalo bien. Deje la mexcla en remojo durance 15 minutos como mínimo. 2. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Agregue la harina ramizada a la mezcla y remueva blen. Con une cuchate, ponga la masa en el molde y alise la superficie. Decore el pastel con las almendras. Hornéelo durante 50 minutos, o hasta que al clayar una brocheta en el centro, éste sulga limpia.

Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcursido este tiempo, vuelquelo subre una rejilla mendica para que se enfrie. Sirvalo tolo, corrado en rebanadas con mantequilla o tostado.

Nota: Puede utilizar la combinación de frum seca que desee hasta obtener 13/2 tazas.

Pastel de limón y polenta

Tierape de preparación.
30 minutos
Tiempa de cocción:
40 minutos
Para un pastel redondo



250 g de mantequilla
I tuza de acucar extrafino
34 taza de calladura de limba
I cucharadita de esencia de
vainilla
3 huevos
2 cucharadas de zuma de limba
reción esperimido
I su tuza de polenta
se fuerza
se polenta

1. Precaliente el horno a una semperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 22 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el andrar en un cuenco grande hasta obrener una mezcia ligera

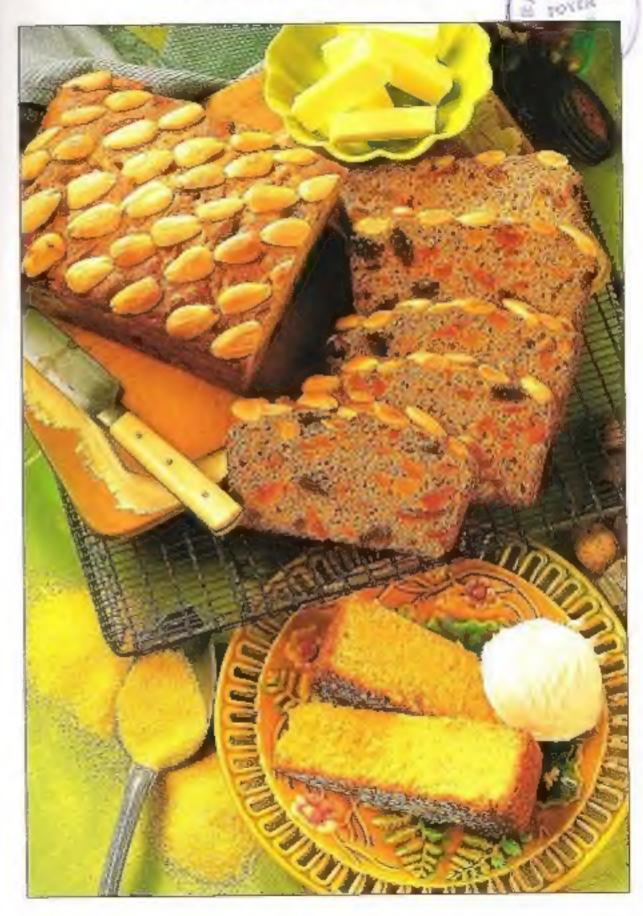
y cremosa. Agregoe la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Siga batiendo hasta que los ingredientes estén bien merclados 2. Incorpore los insevos de forma gradual, batiendo rada vez, hasta que la mata empiece a presentar un aspecto bastante consistente. Agregue el zumo de limón, las almendras, la polenta, la harina y una pizca de sal. Remueva hasta que la mercia esté homogénea. Con una cuchara, ponga la preparación en el molde y alise la superficie. Homee el passel durante 40 minutos, o hasta que al clavar una brochera en el centro, ésm salga limpia. 3. Deje reposar el postel durance 10 minutes antes de desmoldado. Cóbralo con el Jarabe de citricos (página 58) o córtelo en porciones y slavalo tibio.

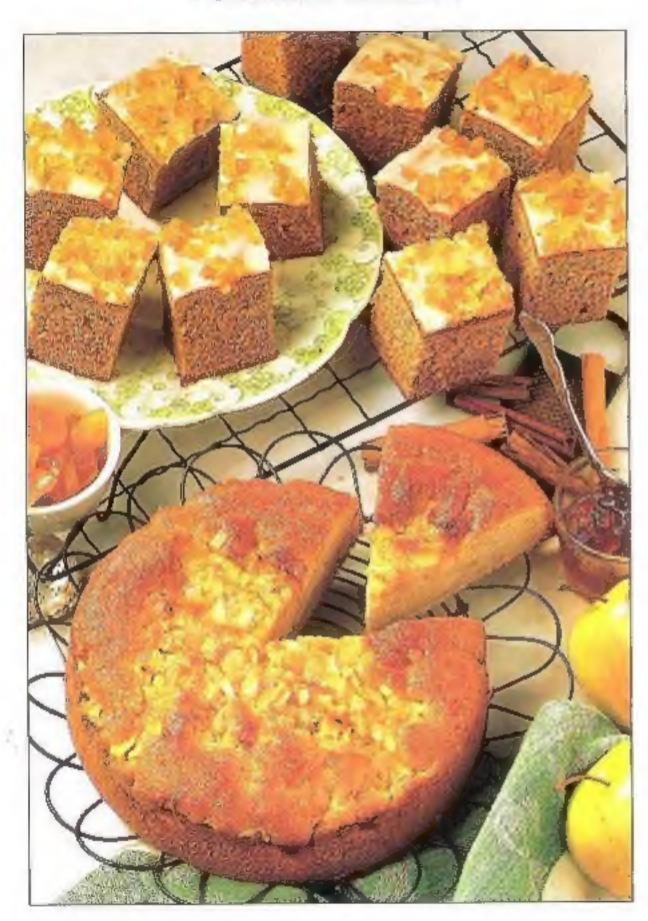
Nota: Este pastel se conserva hasta 3 días en un recipiente hermético. Si lo deses, puede calentarlo en el microondas.

acompañado de helado o

nata espeta.

Pan de salvedo y freto (arriba) y Pastel de limón y palenta





Pan de especias y plátano

Tiempo de preparación: 20 minosos Tiempo de cocción: 1 hora Para un pestel cuadrado





185 g de mantequilla

especia molidos

2 cucharadas de leche

Vi taza de jarabe de caña

1 tues de azicar moreno

2 huevos

1 15 mais de plátuno machocado

215 tazas de harina de fuersa

Vi taza de harina blanca

1 cucharadita de bicarbonato
de suso

1 cucharaditas de especias
pariadas

(4 cucharaditas de clavos de

1. Precaliente el homo a una temperatura moderada de 180°C. Unre un molde hondo cuadrado de 25 cm con aceste o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

2. Basa la mantequilla, el jarabe de cafra y el azione en un cuenco hanta obtener una mescla cremosa. Agregue los huevos de forma gradual, batiendo cada vet. San dejar de baur, incorpose el pátamo. Tamice los dos cipos de barina.

la mezcla en alternancia con la loche y siga basiendo. 3. Con una cuchara, pase la masa al moide y alise la superficie. Homee el passel durante I hora, o hasta que ed clavar usta brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 3 minums. Transcueldo este tiempo, vuelquelo sobre una rejdla metálica para que se enfrie. Cúbralo con el Glasendo de jengibre y limón (página 61) y decórelo con tronos de jengibre en conserva a escurchada.

Pastel de manzana y canela

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de oscrión:
45 minutos
Para un pasad redondo



185 g de mantequilla, reblandecida
36 satas de acticar cutrafino
3 huesta
1 suza de harina de fuerta
10 satas de harina blanca
1 cucharados de canela molida
15 tatas de leche
1 mantana, pelada, sin el constón y en trotos
2 cucharados de mermelada de maranja

1. Presaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redando, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredea con papel parafinado.

2. Mende la mantequilla.

el anicas, los huevos, la canela
y la leche en un cuenco. Bata
estos ingredientes durante
1 minuto con una batidora
eléctrica a la velocidad mínima.
Pase gradualmente a la
velocidad media y bata
durante ocros 3 minutos.
hasta que la mescla esté
homogénea y haya cambiado
de color.

3. Con una cucham, ponga la mara en el molde y alise la superficie. Disponga la marrama corrada en trosos sobre la superficie y espolvorce el pastel con asúcar. Hornéelo durante 45 minutos, e hasta que al clavar una brocheta en el centro, esta salga limpia. Deje reposar el pastel durante 3 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metalica para que le enfrie.

4. Caliente la mermelada de

4. Caliente la mennelada de naranja en una cacerola pequeña o en el microondas hasta que se derrita. Úntela sobre el pastel caliente y deje que se enfrie antes de servir.

Pan de especias y plátano (arriba) y Passel de mussame y canela

el bicarbonato y las especias. Incorpore estos ingredientes a

Pastel de naranja y semillas de amapola

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tlempo de cocción:
1 hora
Para un passel redondo



145 tazas de harina de fuerza
45 taza de almendras
3 encharadas de semillas
de amapola
185 g de mantequilla
45 taza de azilear
extrafino
46 taza de mornelada de
nuemja o albaricaque
2 6 3 carbaraditas de
railadara fina de maranja
45 taza de asono de varonja
3 huevos

Cobertura

100 g de muntequilla 100 g de requerón I taxa de andour glas, tamizado I d 2 cuchaspáltas de zamo de limán reción exprimido o ciencia de vainilla

1. Precaliente el homo
a una temperatura moderada
de 180°C. Unte un molde
hondo redondo, de 20 cm
de diámetro, con mantequilla
fundida o aceite. Pocre la base
y las paredes con papel
parafinado. Tamice la harina
en un cuenco grande y añada
las almendras molidas y

las semilias de amapola. Forme un hueco en el centro. 2. En una cacernia, ponga la mantequilla, el anicar, le mermelada, la ralladura y el numo de naranja. Remueva a fuego lento haura que la manrequilla se haya fundido y la mezela esté homogénea. Añada gradualmente cità preparación al bol que contiene la harina. las almendras y las semillas. Remueva con un baridor funta que la mexcla enté homogénes. Agregue los huevon y básalo hassa mezclar hien todos los ingredientes. 3. Vierta la masa en el molde y horner el pastel durante I hors, o hasta que al clavar una brochera en el centro. ésta salga limpia, Déjelo reposar durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo. vuélquela sobre una rejilla metilica para que se enfrie. 4. Para preparar la cobertum: Bats la mantequilla y el requesón con una bandon. eléctrica hasta obtener una mexcla homogénes. Anula gradualmente el anicar glas y el zumo de limón o la esencia de vainilla: bátalo hasta que la mexcla ené espesa y cremosa. Cuando el pastel se haya enfrado. cúbralo con la cobertura. Si lo desea, decórelo con ciras de corteza de maranja.

Note: Esse passel samblén resulta delictoso cubierro con el Jarabe de citricos (vez la página 58). Vierta el situpe frío sobre el pastel caliente.

Pan de miel, pacanas y especias

Tienepo de preparación: 20 minusos Tienepo de escrión: 55 minusos Para un pestel rectangular



I man de harina de fuerza
I man de harina integral
I eucharadita de bicarbanaso
de ma
V2 cucharadita de canela
molida, orra de especias
nariadas y utra de jengibre
molido
V2 sasa de pacanas, en srezus
V4 sasa de asticar moreno
125 g de mantegnilla,
fundida
45 casa de mol

Leucharada de nelladura 1

Si rucos de anomo de cumunia

de navania

reción exprimido

1 haevo, poco besido

L. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Unto un molde rectangular de 14 a 21 x 7 cm de diamerro con un poco de mantequilla fundida o areste. Forte la base con papel parafinado. 2. Tamice los des upos de harina, el bicarbonato y las especias en un cuenco grande; ponga ku vainas en el cuenco. Agregue las pacanas y el amicar y mercle bien, Incorpoce la mantequilla, la miel, la ralladura y el 20100 de paranja y el huevo. Con una cuchara de madera.



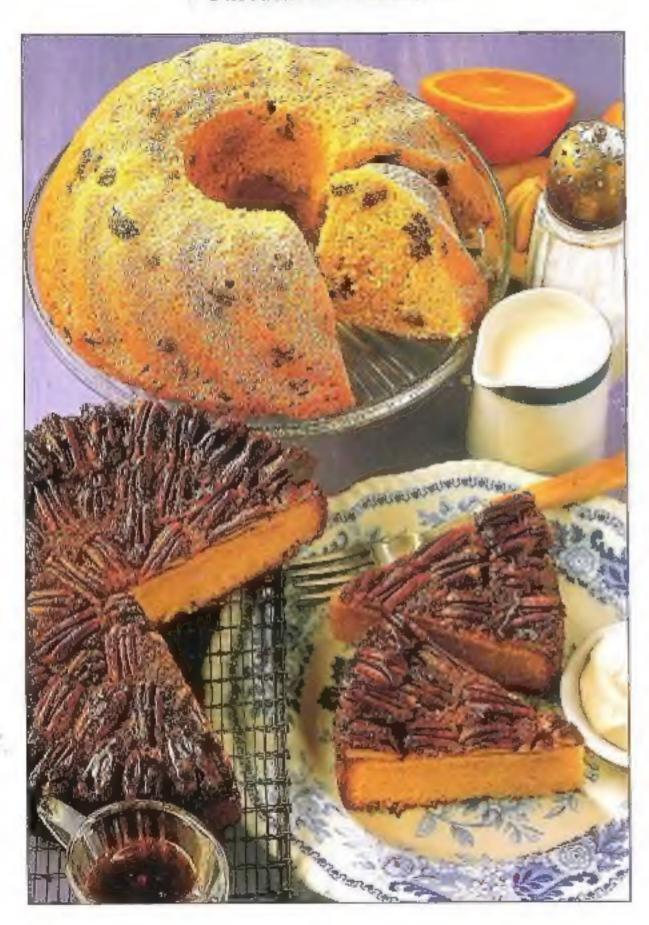
Penel de neronja y semillas de amapola (arriba) y Pan de miel, pacenas y especias

mescle hien les ingredientes.

3. Vierta la preparación en el molde. Hornee el pastel durante 55 minusos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésca salga limpia.

Déjelo reposar durante
3 minutos. Transcurrido este
tiempo, vuelquelo sobre una
rejilla merálica para que se
enfrie. Cúbralo con la
Crema de mantequilla

con citricos (vez la página 60), o sirvalo corrado en rebanadas y umado con mantequilla.



Corona de naranja y pasas

Tiempo de preparatoles.
20 minutos
Tiempo de cacción:
35 enautos
Para un panel en forma
de carona



1 taza de harina de fuerza
1 taza de harina de fuerza
integral
14 cucharadita de bisarbonato
de sun
1 taza de azúcar mareno
1 taza de azúcar mareno
1 taza de patas, en tratas
1 cueharada de ralladura de
naranja
15 taza de sumo de naranja
recién exprintido
125 g de mantequilla, fiendida
1 taza de yogur natural
2 huevas, paco batidos
azúcar gles, para deconar

1. Precamente el horno a una cemperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo en forma de corona, de 20 cm de diámerm, con managuilla fondida o aceite. Tamice los dos tipos de harina y el bicarbonaro sobre un cuenco grande y ponga las vainas en el mismo. 2. Agregue el azúcar, las pasas y la callactura de naranja. Meade bien los ingredientes. Incocpore el zumo de naranja, la mantequilla, el yogur natural y los buevos. Remueva bieu con

una cachara de madera hasta mezdar bien la preparación.

3. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espátula. Homes el partel durante 35 minaros, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 3 minutos antes de volcarlo sobre una rejula mecálica para que se enfrie. Sirvalo espolyoteado con azúcar glas.

Pastel de mantequilla y pacanas

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 1 hora Para un panel restando



300 g de mantequillo
116 zazas de acidear moreno
154 cazas de pacanas, partidas
por la mitad
2 leucius
1 cucharada de jarabe de caña
155 zazas de harina de fuerza
15 zazas de leche

1. Precaliente el horno a tras temperatura moderada de 180°C. Engrate un molde hondo rodondo, de 20 cm de diámetro, y fatre la base y las parodes con papel parafinado.

2. Ablande 45 g de mantequilla. Pongula en un bol pequeño con 15 taxa de anicar. Méxicolo

bien hasta obtener una textura homogénea у степпова. Vierra esta mezcla en la base del molde. Dispunga las pacanas cornedus por la mitad, con la earte lisa lucha arriba, sobre a preparación. 3. En un cuenco, mercle la mantequilla y el azúcar resumnes con los huevos. el jurabe de cuña, la harina ramizada y la leche. Bara los ingredientes con una baridora eléctrica a la velocidad mínima basta mezclados bien. Pasc a la velocidad media y siga batiendo hanta que la masa esté homogénea y haya cambiado de color. 4. Con una cucham, pongo la preparación en el molde y aline la superficie con una espirula. Homee el pastel durante I hore, o hues que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déide reposar durante 5 minutos unter de volcado

sobre una fuente de servir o

una rejilla metálica para que

se enfrie. Puede servis el pastel

callente o frío, según lo desee.

Caruna de naranja y pasas (arriba) y Pastel de manuequilla y pacanas

♦ PASTELES AL INSTANTE ◆

Pastel frío de galletas al estilo italiano

Tiempa de preparación:
15 minutos +
5 horas de refrigeración
Tiempo de cocción:
3 minutos
Para un pastel redande



200 g do chocolato negro.

en trazo;
200 g de mantequilla
2 huevas
14 taza de fruta teca
(melocotones, albaricoques,
détiles y ciruelas pases,
desbuesadas y en trazos
grandes)
14 taza de avellanas, en trazos
grandes
125 g de galleras dulces, en trazos
más hien pequeños

redondo, de 20 cm de diámetro, con un poco de mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes epn papel parafinado. 2. Mezcle el chocolate y la mantequilla en un bol refractario pequeño, Póngalo sobre una cacerola con agua hirviendo y remneva hasta merclar bien los dos ingredientes. 3. Déjelo cofrier un poco y, a continuación, incorpore los huevos y bátalos. Afiada la fruta seca, las avellanas y los trozos de galleta y mescle bien. Vierta la mass est el molde y alisela. Refrigere el pastel durante 5 horas,

L. Unte un molde hondo

o hasta que esté consistente. 4. Sirvalo costado en portiones pequeñas, acompañasto de helado o nata espesa.

Nota Para preparar este pastel también puede utilizar un molde desmontable redondo, con las paredes acanaladas, de 20 cm de diámetro. Úntelo bien con mantequilla fundida o aceite.

Pastel tutti-frutti

Tumpo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 45 minutos Para un pasul redando



125 g de mantequilla 15 tous de anicar extrafino 2 cucharaditas de relladure fine de naranja 2 huevos I cucharada de suma de marania reción exprintado 34 cano de harina de fueras I rues de pan blanco fresco rallado Vo taxa de ciruelas pasas. deshuesadas y en trucas 15 rece de piño excerchada, dat Distant 55 tana de prejanes (a albaricoques escarchadas), en trucas I cucharada de piel de frutas variadas, en trozos

1. Precaliente el horno a una

temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hando redando, de 20 cm de diámetro, con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado.

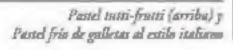
2. En un bol pequeño, punga la mantequilla, el anicar y la ralladura; bátalo con una batidom eléctrica hasta obtener

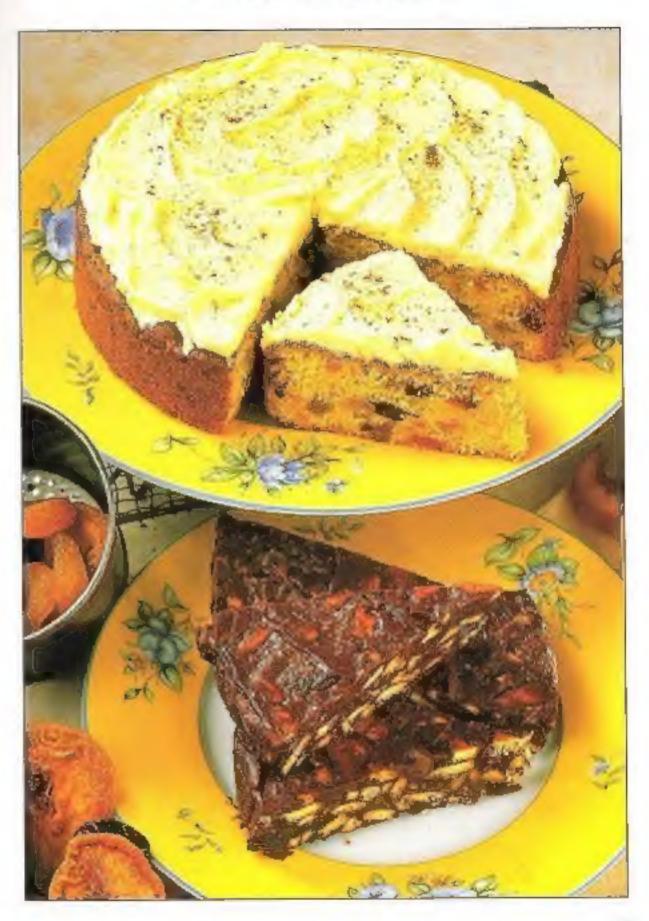
una mezcla ligera y cremosa.

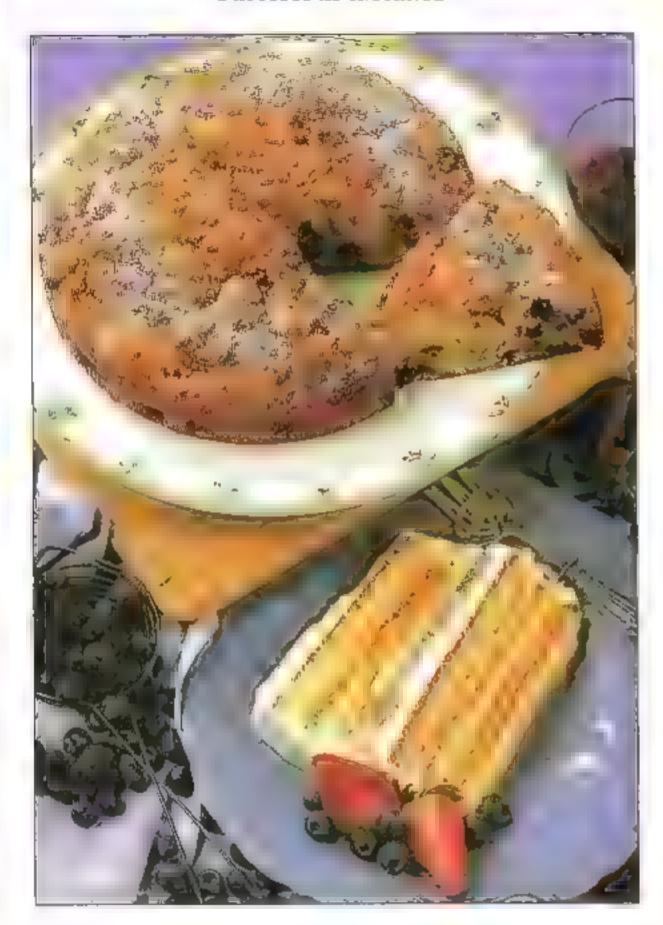
Agregue los huevos de forma gradual, bariendo cada vez.

3. Vierra la preparación en un cuenco grande. Agregue el zumo de naranja y la harina tamizada y remuevalo con una cuentra de madera. Incorpore el pan raliado, las ciruelas pasas, la piña, los orejones y la piel de frutas variadas. Remueva hasta mezclar codos los ingredientes y obrener una mezcla bomogénea.

4. Con una cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie con una espatula. Harnee el pastel durante 45 minutos, o hasta que al chivar uns brochem en el centro, ésta talga limpia. Dejelo reporar durante 10 minutos y vuelquelo sobre una sejilla metalica para que se enfrie. Cúbralo con la Crema de manrequilla con citriens (vea la página 60) o la Cobezana de requesón con citriens (yea la pigina 62) y espolvoréelo con nuez moscada.







Pastel de arándanos

Trempo de preparazios, 30 mmuns Trenopo de cocción: 55 mmutos Para un passel cedondo



19 taxa de azucar más
1 encharada adicional
250 g de anhadanos freiros
2 lenevas
1 cucharadita de estacia de
umaila
125 g de mantequilla, fundida
135 casas de harras de fueras
2 cucharadas de acucar moreno

I Precaliente el horno a una

remocratura moderada de 180°C. Unre un molde hondo redondo, de 20 cm de didmerro, con mantequilla. fundida o scere. Forre la bare villational contraper parafutudo. 2. Ponea a cucharada de aturat y la muad de los arándanos en una cacerola y cuézalo a fuego. lenco. Remueva hasta que suction of jugo. Agregue fos atandanos restanco y dese enfriar la preparación. 3. Bata los hueves en un cuenco grande basta que re espesen. Añada la esencia. de ramilla, la mantequilla, la haring y el amicur restantes remuévalo con um cuchara de metal hasta obtener una mezcia homogenea.

Pastel de arandanos (arribo) y Bizcocho de natillas y nata

4. Vierta 31 raza de la mast-

en la cacerola que contiene les arandanes. Con una cuchara, ponga la preparación de los arandamos y el resto de man en el moide Entremertie ia masa con una brocheta pala obsener un efecto ma morado y esponioléria con el agucar moreno. Homes el pastel durance 45 6 50 minutos. o have our al dayer are brochesa en el centro, ésta sales. timpia. Déjelo reposar durante 5 minutos y vudiquelo sobre una replia metática para que se enfrie. St la desea, espolvardeta con azuca, gias

Bizcocho de natillas y nata

Tiempo de preparación:
35 minutos e
1 noche en el frigorifico
Tiempo de cacada:
Ninguno
Para 6-8 persento



125 g de requesta
15 tana de maxillas preparadas
155 tanas de mata liquida
15 tanas de cajo más fiserse
15 tana de cañac
2 encharadnas de axistar
250 g de biscachas

L. Force un moide o un plan rectangular de 19 x 10 x 7,5 cm con film transparente, de manera que sobresalgan tos bordes. Basa es tequesón hasta que esté homogéneo y

czemoro. Añada tes naulles gradualmente sin dejar de batir

2 Bara 34 taza de nata hasta que este a punto de meve.
Reserve el resto de nata en el frigorífico. Afiada las naturas, mercle bien y reserve la preparación.
En un boi, ponga el caté el coñac y el anúcar. Mercle bien para disolver el anicar. Corte los biscochos de manera que encayen en el moide a lo ancho.

3. Hamedezca los bizcochos, uno o dos cada ver, en la preparación del café. Dispóngajos en la base del moide, uno runto al otro. Unteles con una tercera parte de la preparación de las natulas. Humedeses más biscochos y forme una segunda capa. Cúbrata con la preparación de las natillas. E na ine con or a capa de hiscophos y et resso de nastinas. 4. Cubra in palle si perio, delpastel con film transparente y guirdeto en el frigorifico durante una noche. Bata la wate restante heats que esté a più tro de ti eve. Dispungad pestel en una fuente de servic, únicio con nata montada y espolvorécio con un pore de cargo en polyo. Córtelo en rebanadas y sirvato

◆ PASTELES AL INSTANTE ◆

Pastel congelado de mousse de chocolate

Tiempo de preparazione.
30 minutos +
1 noche en el congelador
sempo de cocción.
30-35 minutos.
Para un passel redondo.



l saza de almendras o pacatus
enteros y me la edicara
500 g de checotate negro.
en trasos
150 g de encataquella
I cucharada de calé soluble.

en potos o granulatio I eucharastia de esencia de

2 cuentradas de azacar mareno

4 1148205

46 tuna de harina buinca

1. Precauente el horno a ulta temperatura moderada de 80°C. Unte un moide hondo redondo, de 22 cm de admetro, con mantequilia fundida o scatte. Forte la base

y las parettes con papel
parafinado. Ponga las
almentinas o las pecanas
en el cuenco de una picadora.
Enciéndala y apaguela a
menudo hasta que estén
finamente picadas.
Resérveias.

Mescle el chocolate negro. in mantequilla, el café y a esencia de vaintia en una excercia grande Remueva a fuego lenro hasta fundir tos ingredientes y obtener una mercia homogénea. Rerire la cuocrola del fuego. Si in desea, puede realizar este puio est el microondos. Para ello, artistelo a la remperatura alta (.00%) y enciendalo y apiguelo varias veces durante 1 à 2 minutos. removiendo cada minuto. Bara el azúcar y los huevos enn una batidora eléctrica durance 2 6 3 m norms. hasta obtener and mercia егрена у стептова. 3. Incorpore la mezcla de

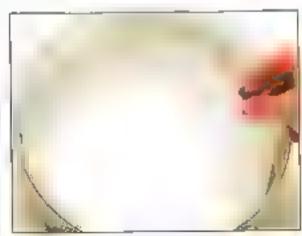
chocolare, las aumendras o

pacanas molidas y la harina.
Remueva bien todos los
ingredientes. Con la ayuda
de una enchara, ponga
la preparación en el molde
l'iornee el pastel 30 minutos,
o harra que la parte superior
ené consistente. Retire el
pastel del horno y déjelo
entriar

4. Cabralo con film manspurente y púngato en el congelador durante una noche. Este pastel es exquisito y resulta delicioso cubierto con la Cobertura de chocolate y cirrita agriza (vea la pagina 63). Si lo desea, también puede servirlo cortado en trosos pequeños y cipolvoreado con cacao en polvo y azucar gias, acompañado de nata espeta o helado

Note: Para preparar esta recena, utilice sólo chocolate negro puro de alta calidad.

Pastel congelado de mousse de chorolese



1 Forre la base y sus paredes de un maide bando redando con papes parafinsão.



2 Bata el pesteur y las buevos con una butidora esécucio basta obtener una mescla espesa y cremon





 Con curdado, ponga la mesedo en el inolde engresado con es aquida de una cuelatea.



4 Horner el partel tratta que la parte superior este firme.



Pastel de pera y pacanas

Trempo de preparación.
20 minutos
Trempo de cocrion.
1 hora
Para un panel redondo



2 cucharadura de zumo de timon
1 pera madura, petada, sin el
corazon y en zincas grandes
150 g de mantequita
14 taza de aemear extrafino
3 inevos
1 cucharadura de canela molida
una pieca de unez macada
14 tazas de havina de fuerza
44 taza de pacanas, en trozas
grandes
14 taza de aemear moreno

I. Rocic la pera con el zumo de limón. Precaliente el homo a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo desmontable, de 20 cm de diámetro, conmantequilla fundida o accirc. Forre la base y las paredes con papel paralimado 2. Buta la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezela ligera y cremosa. Añada los buevos gradualmente, turrendo cada vez. Agregue la canela y la nuez motcada. Encorpore la barina, dos tercios de las pacanas y la pera. Remueva bien para mezelar los ingredientes. Con una cuchata, punga

la preparación en el moide.

Mesde el resto de pacanax y el azúcar y cubra la superficac del pastel con esta preparación. Homes el pastel durante l hom, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Si, transcurridos 45 minutos, la parte superior empieza a dorarse demanado, cúbrala con papel de aluminio. Deje repostr el pastel durante 5 minutos antes de volcarlo sobre um rejula metática para que se entirle.

Pastel de naranja y sultanas al coñac

Tiempo de preparación. 20 minutos Tiempo de cocrida: 45 minutos Para dos parreles recrangulares



125 g de mantequilla, fundida
3 tacas de sultanas
Ve tacas de acticar marena
2 cuchanadas de mermetada de
narama
1 cuchanadas de ralladura de
naringa
2 huevas
Ve tacas de coñac, más
192 cuchanadas adictonates
Ve tacas de harina blanca
Ve tacas de harina blanca
Ve tacas de harina de fuerza
almendras y grandas, corradas en
tratas grandes, para decorar

 Precalienze el horno a una temperaritta de 150°C. Unte dos moides hondos rectangulares de 8 x 26 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y tas paredes our papet parafinado 2. En un enenco grande, mezcie la mantegunia, las sulcanas, el agicar moreno. la mermeiada, la ralladura de namina, sos huevos. A taza de coñac y los dos cipos de harina. Remueva todos ion ingredientes con una cuchara de madera hasta que emén hien mezclados. 3. Верата инфоттетенс la musa en tos dos moldes y ause la superficie. Decore ion pasteles con tes almendres y las guandas. Hornécios durante 45 minutos, o hasta que tuclavar una brochem en er centro, émi salga limpia. Rocie los paneles con el coñac adicional, cúbralos muy biencon papel de aluminio y déjetos enfriar en los moides.

Nota: Este pastel se conserva en el frigorifico harta 3 semanas, guardado en un recipiente hermetico.

Panel de pera y pacemes (arriba) y Panel de naranya y sultanas al coñec

· PASTELES AL INSTANTE ·

Pastel de chocolate negro

Tumpa de preparación.
5 m natos
Tienapa de cocción.
35 minucos
Pera un patiel en forma
de corona



314 mens de harina de fuerza 1 cucharadita de hicurbonata de tosa 36 man de cucuo en palvo 1 v) tazas de uzalcar extrajtua 155 g de muntaquilla, reviantecina 1 utza de agua 9 buevos, puco batidos

L. Precalience et horno a una compenstum moderada de 80°C. Onte un mulde en forma de corona con las paredes acanaladas, de 24 cm de diámetro con mantequilla funding. Tamice is harina. et bicarbonato y et cacao en notvo en un cuenco grande. Afipoa el azucar y remuévalo. A continuación, agregue la mancequilla, et agus y ios huevos. Con alta battetore eléctrica, bara los agredientes a ja velocidad minima basta ulië estën bien mezdadise. Pase a la velocidad media y sign barrendo dubinase otros 3 m.h. '08 2. Con una cuchara, ponga ia masa en el moide y alise

Con una cuchara, ponga
ia masa en el moide y alise
ia superficie con una espatula.
Horner el pastei durante
45 minucos, o hasta que
al clavar una brocheta en

el centro, ésta salga fumpa.

Déjeto reposar durante

10 minutos. Transcuendo

este tiempo, vuélquelo sobre
una repua mentica para que se
enfrie. Si so desea, espolvarieto
con articar giar tamizado

También puede rubrito con
la Cobertum de chocolare
(vez la página 63), la Creina
de mantequita con cacao
(vez la página 60), o roctarlo
con la Salsa de chocolare
(vez la página 59).

Pastel de piña y platano

Frempo de preparación: 30 minutos Trempo de cucción. 1 hora Para un passel redordo



2 plásanos maduras, machacados 32 secus de pelos, muchacada y escurrenta 1 % secus de acticar extrafino 1 45 secus de lavina de fuerza 2 eveharadisas de canela molida 4) cara de aceste 54 sana de aceste 54 sana de aceste 54 sana de aceste 55 sana de aceste 56 sana de

1 Precamente en homo a una tempetatura moderada de 80°C. Unte un moide hondo redondo, de 23 cm de difinetro, con mantequilla fundida o aceste. Forre la base y un parecies cun papel parafinado. Ponga sos platantes,

la piña machacada y el articar en un cuenco grande. Agregos La harma tamerada y la canela Remuévalo todo hien con una cuchora de madera. 2. Batz el aceite, el zumo de prins y los hnevos y añádalo a la mercia anterior. Remueva been todos los ingredientes hasta obtener una masa hormogénea. Viérrala en er melde y alise la superficie con una espátula. Horner et pariel durante I hora, o hasta que al clavar una brochem en el centro, ésta salga limpta. Déjelo reposar durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una retilla metalica pera que se enfete 3. Cuando el pastel esté frio. cubralo con una de las cobertums de requesón (ven la pagina 62) y decórdo con

Nome Esse pastel se conservahasta 4 dias en un recipiente hermético. Si la temperatura ambiente es catida, guárdelo en el frigorifico.

rodajas de mango seco.

Passel de choculese negro (arriba) 7 Passel de prisa y plátemo





Pastel de café y crema agria

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de esoción:
30-40 minutes
Para un panel rectangular



125 g de mantequella
1 tena de amicar entrafina
3 truevos poco battatos
1 cucharmitta de esencia de
untralla
1 cucharmita de café soluble
en poluo
14 tena de harina blanca
15 tena de harina de fuerna
15 tena de cercas agris

1. Precaliente el borno a una

temperatura media de 160°C. Unite la base y las paredes de un molde llano retrangular de 28 x 18 cm con manrequilla fundida o aceste. Forre la base y las paredes con papel paralinado. 2. Baca la mantequilla y el unicie en un bol pequeño hasta obsener una esescia ligera. y cremosa. Agregue los huevos de forma gradual, benendo rada ver. Disuelva la esencia de vannilla y el café en 1 cucharada de agua tibra y agréguelo a la mercia. Bota bien todos los

ingredientes.
3. Viesta la mezda en un cuento grande. Con una cuchara metálica, incorpore los dos upos de harma tamizados

en alternancia con la crema agra. Ponga la musa en el morde con la avuda de una cuchara y alise sa superficie. Horace el pastel de 30 a 40 camutos, o harta que al ciavar una brocheta en el ciavar una brocheta en el centro, ésta salga limpas. Déjelo reposar durante 5 minutos y vuelquelo sobre una regilla metálica para que se entrie. Una vez fito, cúbrato con el Glascado de caté, vea la pag na 61 y decorelo con confites.

Biscotten torte (Pastel de galletas)

Tiempe de preparación:
45 minutos «
1 noche en el frigorifico
Tiempe de oscada.
Ninguno
Para un partel rectangular



125 g de mantequilla
15 sana de anicar extrafino
2 buena (con las yemas y lás
claras separadas)
100 g de almendrás mobidas
2 gotas de esencia de almendrá
2 encharadas de ron
15 sana de leche
24 gallena didess rectangulares
14 sanas de almendrás, tossadas
y lancinadas

Basa la mantequilla y
 el assicar en un bol pequeño
 hasta obtener una mescla ligera

y cremusa. Agregue las yemas de huevo y siga batiendo. Incorpore las almendras y la esencia y mézetelo bien 2. Ponga las claras de huevo en un boi pequeño soco. Con una bandora eléctrica, bátalas hasta que estén a punto de nieve. Con una cuchara metalica, mercle as clarat montadas con la mezcla de rai almendrai. Refrigere la ргерагасіо́в дыгавіс 20 о́ 30 minutes, hasta que cité consistente pere no dura. Mescie el ron y la reche en un plate llano. 3. Hamodezca seis gaueras en la mezcla de ron y leche Dispéngales sobre una términe

de popel de atamanto en dos filas largas, de manera que formen un rectaligado.
Cubratas con una tercera parte de la mescla de atmendra.
Repita la operación otras dos veces, finanzando con una capa de galletas. Envuelva bien el passes con papel de aluminio y guárdese en el frigorifico durante toda una noche.
Antes de servirlo, dispóngalo sobre una fuente de servir.
Adórneso con nata montada y almendras contadas camanadas.

Pastel de crema agrat y cafe (arriba) y Biscotten torte (Pastel de galletas)

Pastel de pacanas y nuez moscada

Trenspo de preparación.
30 minutos
Trenspo de tocción:
35 40 minutos
Para un pastes redondo



2 nazas de harina de fuerza 2 cucharadicas de assen morcada molida

125 g de muntequilla, en tropes 145 tuzas de unicar mareno Va cucharadita de bicarbonato de sua

, tasa de leche I huevo Vi tasa de pacienti, in tropos

I Preca iente ei horno a ana temperatura moderada de 80°C, onte un motae hondo redondo dexmontable, de 20 cm de diametro, con mattequi ia motae y las paredes con papel parafinado. Tamice ia harina y la nues moseada en un boi grande. Agregue ia

mantequilla cortada en trosos
y et autour moreno. Con las
puntas de sos dedos, trabaje
la masa durante 3 monuros,
o hacta que presente una
cextora parecida a sa del
pan tallado i no

2. Vierra ia mund de la mezcla en la base dei molde y pressone con firmesa cun el reverso de una cuchara merdica hasia cubaria uniformemence.

De esta reprisa obtendra sa base del pastel.

3. Mezcle el hicarbonato de sosa, la teche, el huevo y tas paçanas cortadas en trotos y afidado a la mezcla de hariña. Remuévain bien haria que presente una textura homogénea.

4. Vierta uniformemente
la preparación de las patinas
sobre la base del partel y afise
la superficie con una capátulalitornee el pastel de
35 a 40 minutos, o hasta que
as clavar una brocheta en
el centro esta saiga limpia.
Dejelo reposar durante

0 m nattos. Transcurtido

este tiempo, vuelquelo sobre

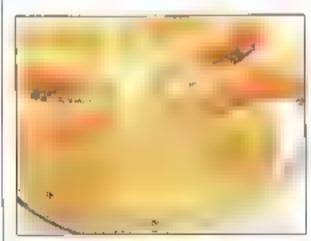
una repillo mesáños para que se enfrio. Se lo desea, antes de servido espoivoendo con azúcar glas tamazado.

Note: Este pastel se conserva en perfectas condiciones durante 2 é 3 días guardado en un recipiente hetmetico.

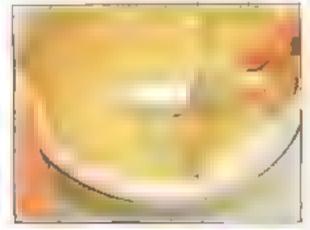
Sugerencia: Si lo preliere, en lugar de pacanas, puede unitrar amendras o maeces para preparat este passel



Partet de pacerno y unes monado



I Trabaje la mescia can la mantequiba bacta abtener una testura aimum a la del pari villado.



2 Presione la mitad de la mescin en la base nel molne





Agregue la mercla del busarbanato, la teche.
 el fruevo y las passoras.



4 Hornes es pastes hasta que as clavar una brocheta en el contra, Esta saign tempia.



Pastel de zanahoria y pacanas

Tiempo de preparações. 30 minutes Tiempo de cacrión: 45 minutes Para un pestel cumbrado



3 buenns
I tand de acerte
I tand de acerte
I tand de acerte moreno
I ½ sanas de barma de fuerza
I cucharudita de bucarbonaso
de sosa
ama penca de sul
2 cucharaditas de canela molida
14 sana de pacanas, an tromo
250 g de amalioria rallada

Procediente el horaro a una remperatura moderada de 180°C. Unce un molde hondo cuadrado de 23 cm con mantequilla fundida o acette. Forre la base y las paredes con papel parafinado. 2. Mescle los huevos, el acerte y el azdear moreno en un cuenco grande. Tamece la harina, el bicarbonato, la saly la canela; agréguelo a la mercla de los huevos. Con una bandora décarica, bátalo bien hasta obtener una rexturahomogénea. Incorpore las nacanas contadas en truzos y la zanahotu tallada. Remueva bien para mezdar todos los ingredientes. 3. Vierta la preparación en

el molde y homee durante.

45 minutos, o hasta que

al ciavar una brocheta en el centro, ésta satga limpta. Dese reposta el passel durante 20 minutos como minuto. Transcurrido este tiempo, vuelquelo sobre una regilia merálica para que se enfrie. Úmelo con una de las coberturas de requeión (vea la página ú2) y, si lo desea, decárelo con pacanas cortadas en trosos.

Pastel de coco

Tiempo de preparación. 15 minutos Tiempo de cocción. 55 minutos Para un pastel rectangular



185 g de mantequilla, en trosor y reblandecida
1 taza de azistar estrafina, más 1 cucharada adicional
1 taza de coco raitada, más 2 cucharadas adicionales
95 tana de suero de leche a yogur natural
2 cucharaditas de esencia de naturila
3 hueros, poco batidos
195 tanas de harina de fuerza

15 passe de fécula de maix

1 Precadiente el homo a una temperatura moderada de .50°C. Unte un moidt rectatigular de 23 x 13 x 7 cm con mantequilla funcida o aceste. Fotte la base y las parades con papel parafinado 2. Ponga la mantequilla, 1 raza

de azúcar. 1 raza de coco raliado, el suero de teche o ei vogur, la esencia de vamilla y los huevos en an euchoo y bicato un poco hasta merciar los ingredientes. Tamice ia harma y la fecuta de mais y agrégueles qua morcla. Bátalo a la velocidad minima Sign battendo a velocidad media durante 1 minuto mas harra que la masa esté homogénea y cremosa. No la bata en exceso 3. Con cuidado, vierra la masa en el moide con la avuda de una cuchara metálica y alite la superficie con una espátula Mesele el coco rallado y et articur adictonnes y espolvorez la superficie con esta mescla. Homes el paster durante 55 minutos, o hasta que al claver une brochem en el centro, èsta sulga astapia. Cubra el pastel agenamente con panel de aluminio durante ios dicimos 15 minutos de cocción para evitar que la cobertura de coco se dore en exceso. Deje reposar ei paktei durante 5 minutos. Tganscurndo ene trempo, vuelquela sobre una ret la

menálica para que se enfrío.

Pastel de estudioria y pacanas (arriba) y Pastel de com

Pastel Jaffa

Tiempo de preparación. 20 m varos Tiempo de cocada: 45 minatos Para un pastei rectanguiar



185 g de mausenmila, en trasos
y rebiandecida
1 taga de aguicar extrafina
2 cuchaniditas de ralladaria de
naranja
14 taga de gumo de naranja
3 huevos, poca bandos
162 tagas de harina de fuerga
es taga de harina de arras
(o fécida de mata)
1 enchanida de cucha en potro

I Precidiente el homo a una cemperatura moderada de 180°C. Unte an moide reciangular de 25 ti 13 x 7 cm con mantequi la fundida o aceite. Forte sa bias con paper parafinado.

2. Pongo ia mantequalla, oi azdear tos haevos, ia muadora y el zumo de namuja en un cuenco. Bata todos ios ingredientes haita mesclatios bien. Tamice los dos upos de harina y agreguetas a la mescla anterior. Con una botidora electrica, batalo a la velocidat minima. Pase a la velocidad media y siga batiendo hasta obtener una masa homogenea v cremosa.

3. Con una cuchara, ponga.

ia m tod de ia masa en un boi

aren. L'are uniformemente is

pequeño. Espotyorécia con el mano en polyo y métaleto

hase y las paredes del motde con esta mezcia. Con una cuchara, penga ia mam restante en el mokie y alise la superficie con una espátula. Hornee el pastel digrate 45 manusos, o hases que al clavas una brochem en el centro, éma salga lumpea. Déjeto reposar durante 5 minutos y vucleuclo sobre una renta metalica para que se enfrie. Cubra el passel con el Giascado de chocolate (ven la página 61). Si lo desen, decordo con avellanas cubierras 40 GRUCOLITO

Pastel de jarabe de arce y pacanas

Teempo de preparación. 20 minutos Tiempo de cocción 55 minutos Para un pastel redondo



250 g de mantequilla, en trocas
y reliatratecida
10 mais de neileur mareno.
más 2 enchanadas adicionales
15 taxa de nerabe de arce, más
1 encharada adicional
1 taxa de pacanas, en trocas
2 inseras
16 taxa de leche a ruero de leche
116 taxas de harina de fiorica
12 taxas de harina de fiorica

l Promiente el bomo a ana temperatura moderada de 180°C Unte un molde hondo redondo, de 25 cm de diâmetro, con mantoquilla

hindida o acesse. Force ia luny ias paredes con papel parahmado. 2. En en bal pequeño, ponga 60 g de mantequilla, 2 cocharadas de azticar y 1 meharada de jarabe de aver. Bata la mercla con una cuchara de madera durante I minuto. hasta que ené ligera y cremosa. Viéreala uniformemente sobre la base del molde. Esparsa las pacanas coreadas sobre la superficie. 3. Mexcle la manrequilla, el azucar y el sarabe de aroc restantes con los huevos y la leche o el suero en un bol Ratalo durante I minuto, hago mezclado bien. Tamice los dos tipos de harina, agréguelos a la preparación antenor y baca a la velocidad minima hasta mezclar rodot los ingredientes Pase a la velocidad media v házalo dumente 1 munuto más. horro phiener una mara homogénes y cremosa. Conuna cuchara, ponga la masa en el molde y alise la superficie.

Homee el pastel durante

55 minutos, o hasta que

al chyar una brocheta en

Déjelo reposar durante

e) centro, ésta salga limpo.

10 minutes. Transcarredo

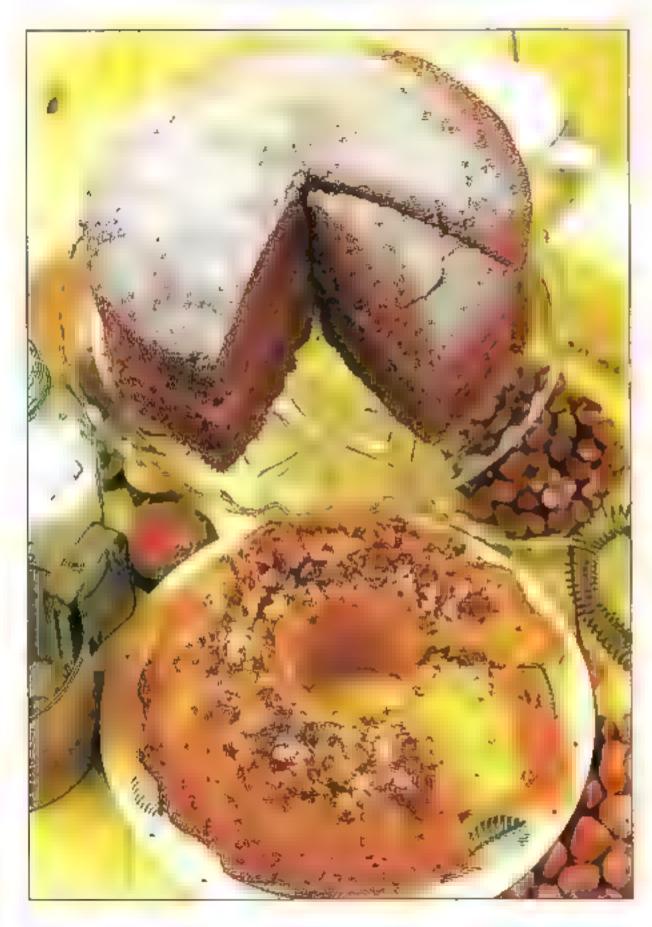
este nempo, vuelquela sabre

ana repila metálica para que

Pastel de jarabe de sine y paranas arriba, y Pastel juffia

se enfile





Pastel de chocolate doble

Tiempo de proporeción: 20 minutos Tiempo de escriba: 50 minutos Para un pastel redondo



250 g de mantequilla 200 g de choculate negro, en tratos 145 sasas de acricar extrafino 34 tena de achedy 1 taza de agua conente 145 tena de barosa de fuerza 45 tena de barosa de fuerza 45 tena de cacao negro en polos 2 hueros, para bandos cacao en palos adocienal y estácas glas para decarar

I Precaliente el horno a una temperatura de 150°C. Unite dos moldes llanos redondos. de 20 cm de didroetro, con manrequilla fundida o aceste. Forre les bases our papel pucifinado. 2. Funda la mantequida en una cacerola. Agregue el chocolate, el antear, el wholey y el agua caliente y bara la meacla hacea que esté homogénea. Déjela enfrar ligeramente y, a continuación, pórquês en un cuenco grande. 3. Tamice los dos tipos de harina y el cacao en poèvo e incorpórdo a la meacla.

gramos. A continuación.

añada los hueros y siga
buneado. Reparta la masa
en los dos mosdes engrandos
y horofelos durante
50 minutos, o hasta que
estén firmes. Reserve los
pasteles en tos moldes hasta
que se enfrien. Junte las dos
bases con la Crema de
mantequilla con chocolare
tvea a pagina no l'espolvaree
la parte superior dei paste,
con la mercia del cacao en
polvo taminado y el axiota giat.

Nom: Esse pastel se conserva hasta I semana en un recipiente hermético.

Pastel de calabacines y aveilanas

Tiempo de propuración:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para un pariel en forma
de cocune



30 g de mantequilla fundula
I cucherèda de articar terciodo
Ve tana de asellanas, en trutos
I tana de calabacemes vallados,
unas firmas
I tana de acticar extenfuno
Ve sana de acticar extenfuno
Ve sana de acticar extenfuno
2 bacesas, poca hatidas
2 cucharadistas de valladora
de limán
I Ve tanas de barros de fuerta
Ve tana de simola fina

I. Preciliente el horito a una remperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de comos con as paredes acanatadas, de 23 cm de diámetro, con una parte de la mantequala fundida; disponga el resto sobre la base del moide. Espaivoree la base con el autear terciado y la entrad de las avetanas. coctadas en trozos 2. Presione los crubicines tallados para chiminar el meteto de agua. Méxicolos con el axione, el aceste de garasol, ion huevos. la talladura de timón y el texto de avelanas en un cuenco grande Remuévalo bien con una cuchara de madera. Agregue la harina y la sémola taminadas y bamlo hasta obtener una mezela homogénea. 3. Con la ayuda de una ouchara, ponga ia masa en al moide y alice la superficie con una espátuta. Hornes el pastel durante 30 minutos, o hasta que al cievar una brocheta en el centro, étta saiga limpia. Déjelo reposar dumnto 5 migutos. Transcurrido este Dempo, vuelquelo sobre una

rejilla metauca para que se

catale

Passel de chocolate doble (arriba) y Passel de calobacines y avellanas

Bátalo hasta obtener utot.

merch homogénea y ma

Pastel de frambuesa y fruta de la pasión

Tiempo de preparación.
30 minuios
Tiempo de cacción.
45 minuios
Para un pastel en forma
de curona



ewerseller

46 saza de harina blanca 36 taza de harina de fucica 34 taza de atmendata molida 185 g de mantequilla 1 taça de nedear extrafina 45 taza de pulpa de fruta de ta patión fresca 2 cucharadian de esencia de

2 huevas 1 maa de frambuesas freiens e congelanas

1. Preca iente el horno a una remperatura moderado de 80°C Late un moide en funna de corena, de 20 cm de aumetro, con mantequial fund, da o scette. Mescle la harina de fuerza y la harina. higher con an illustration moudas en un cuenco grande. forme un hueco en el centro 2 En una caceroia, pongaia mentega, in, el uzúcar, a puipa de la frata de la pasión y la mencia de valnida. Remueva a fuego tento basta que la mantequalla se haya fundido y la menta esté homogénea. 3. Incorpore esta mezcha a losingredientes secus y bátaio bien.

Affada ins haevou y niga

hattendo basta obtener una

техсів котподёлев. Ужив la mara en el mosde Disponga ne frambuesas encura. pronduciéndolas justo debajo de la superficie de la masa. Homee el pastel durante 45 minutes, o hasta que alcavar una bencheta en el centro, éssa salga lampia Déjeto reposar durante J mentos como mínemo Геанусикано еще петью. vuetaue et pastel sobre ana rejula metalico pora que se entric Sirvato espotyoteado. con azdear glas.

Pastel de cardamomo con cobertura de nueces

s tempo de preparación.

5 ministos

Tiempo de cocción.

40 m mitos

Para un pastel másado



185 g de acucar extrafino,
nuis 1 cucharata adicionat
1 tant de crema agria
miero
1 cucharadita de etencia de
varialla
135 tacas de harma blunca
145 tacas de harma blunca
145 cucharadita de bicarbonato
de soia
a cucharadita de cardamonio
motido
145 taca de nueces, finamente
picadas

L. Precadente el horno a tuna

temperatura moderada de 180°C. Unte un moide hondo redondo, de 20 cas de diameteo, con manacaulla fundada o acesse. Focre la base y les pareder con papel parahnado 2. Ponga 185 g de azitear, la crema agria, el huevo y la esencia de vaunilla en un bot pequeño y bátalo durante 2 minutos. Tarnice la hanna. el bucarbonaro de som y 15 cucharadita de cardamomo. Coo una cuchara, ponga esroa angredientes sobre la ргерапилов аптелот. Вата todos los ingredientes con una bandora elèctrica e la velocidad minima hatta que estéri mezetados. Pase a la velocidad. media y siga battendo durante 1 monthing mas 3. Con una cuchara, pongala masa en el molde y alise la superficie con una espárala. Mercle las nueces y el múcar у еј сагдатото гезиализ сп un bol properto. Cubra uniformemente la superficie de la masa соо ема ртератастоп Con un cuchillo de hoja plana, arremoune curdadosamente la mezela de nueces con un poco de la mara de la superficie del panel. Hornéeto durante 40 consucos, o bassa que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga honpes. Déjelo reposar durante 5 menutos. Transcurrido esce mempo, vuetque el pastel sobre ana rei la metálica para que te

Pastel de francisses y frute de la passón (arriba) y

Pastel de cardonnomo con cobertura de mecos 1





l Cubra hoigadamente un molde rectangular con film transparente dejando los bordes meltos.



2 Humedesca 2 6 3 galletas cado vez en la mescla de ucor

Pastel de galletas de chocolate al licor

Fierapo de preparacula:

8) m. r. atos

8 borzs en el frigarifico

1 morpo de rocasón:

Ninguno

Para 6-8 personas



Vá saem de Kabhua, o lieur de cufé

1 suem de Hastey :

11s suem de nama espria

200 g de gelletas de chocolate

camo en potoo, para atmorat

1 Cubra holgadiamente un molde rectangular de 26 x 5 x 5 cm con film transpatente, de manera que los hordes queden sucknisse recité se utaux como soporte para montar el pastel.

2. En un cuenco poco hondo, mercle el Kahlur o el licor de café con el Bailey's. Resérvelo. Bata 1¼ tatas de nata hasta que emé a punto de nieve.

Humedeaca las galletas. 2 6 3 cada vez, en la mezcla de licor. 5: la recutara de las galletas es dusta y comastiente, es posible que deba departas en remojo distante 1 minuto aproximalante ore.

3. Disponga una galleta en

ponción versesi en uno de los extremos del molde. Ontela con un poco de nasta y cubrala con otra galleta homodecida en el licur. Incorpore ahemas tramento da nasta montada y las galletas resignoses en el molde.

4. Envuelva formemente el passel en el film transparente y pringala en el frigorifico durante 8 horts. Con custado, dete sa vuel a de ver en mando y vuelva a ponerio en el moide Asi evitaci que el licoc re acumulo en la base v. de esta forma, se reparent bien por las gulletas. Transcieradas las 8 horas, desenvuelva el passel y dispóngalo sobre una fisense de aervir o una mila de cocina Basa la nata restante hasa que

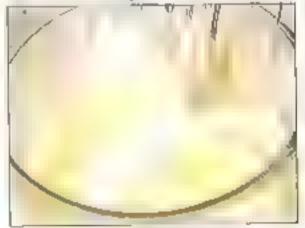
esté a punto de meve. Cubra el pascel con la nata y ispolvorécio con un poco de cacso en polvo taminado. Con un cuchillo afiliado, corte el paster en magoriar, de manera que fontar rayas vermeales.

Note: Puede montar el paster con 5 dias de antelación.
Gua des oten covuer o en el frigorifico y cúbrato con nam en el momento de servir. Este pastel resu u delicioso como postre acoropaliste de frigalización.

Papel de galleras de chocalass al licor



Incurpore alternantamente un galieta:
 humedordas en et tier y la nata montada.



3 Reun un poco al maia vestante hasta que este a punto de meve

Pastel de cacahuetes, sultanas y chocolate

Fiempo de preparación. 15 m nutos Fiempo de cocción: 30 minutos Para un pastel rectanguar



125 g du mantequilla 12 taza de azione moreno

64 sana de mantres de caratracte

2 cucharadas de jarabe de cuña

2 виеная

. Va sucas de harina de juerza

ticoa de leche
 ticoa de chocotate negro.
 rollido

100 g de sultanas cubreras de chucataté

100 g de cacamentes trebsertes de chocolate

L. Preca iente el horno a

and temperature moderada de 180°C. Unte un moide rectangular de 20 x 30 cm con mantequilla fundida n accide. Porce ia base y les paredes con papei narafinado. 2. Bara la mantequita, el azirear, la mapreca de cacabuete y el jarabe de caña en un cuenco grande hasta obtenet atta mescia. иделя у степнова. Ілісогрове ios huevos de forma gradual, battendo cada vez. Añada a harina en alternancia conja teche y siga hattendo hasta. obteder and merch homogénes. Con la ayuda de una cuchara merálica. affada el chocolare ratlado y tas sultanas y los cacabosetes cubiertos de chocolate. 3. Con una cucham, ponga ta preparación en el molde y aithe in respertime. Homee et passet domante 30 minutes, o hasta que al chavar una brocheta en el centro, ésta raiga impia. Déjeto reposar durance anos 10 minutos. Cuando el pastel esté aún cibio, córtelo en cuadrados y gryalo. Espolyoréeio con maticar glas y acompáñelo con nam o helado.

Pastel de pomelo y mandarina

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocreta: 45 minutos Para un passel en forma de curona



125 g de manstapilla.

43 teza de neusur estrafras

150 y de mandarinas entento cortadas en trazas ved la nota.

2 hnevas

1 "5 g de pometos enteros, en trozos even ta nota

b) sasse de crema de coco

44 sasa de caco rallado

12 juza de semous, motida fina. I vi tuzas de harino

de hurra

1. Precakente el horno a una pemperatura moderada de 180°C. Hate un molde hondo en forma de corors con las paredes acanaladas. de 23 cm de diametro. con munequalla funcida o aceite. Ponga la mantequilla, el erúcer, les mandannes, los huevos y los pomelos en una bandora. Encidedala y apáguela a menudo hasta obtener una mezcla casi ротоденет 2. Agregue la crema de coco, el coco raliado. la sémola y la hanna de fuerza. Vuelva a poner en murcha la bandora hasta obtenet una mezda homogénes y viértala en el molde. Homes el panel durante 45 minutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, éste salga--Largany 3. Deja reportar di pastel derante unos 5 minutos. Transcurndo este tiempo. vudicuelo sobre una repilla

metables, porti que se enfrie. Strvalo tibio, espolvoreado con articar glas. Si lo prefiere, también puode cubrirlo con el Jarabe de efraços (vea la página 58). Vierta et racabe cultente sobre el pastel frio y déjelo econsar para que se empape bien. Sirvalo con un poco de nata espesa. Este pastel se conserva hasta 4 dias en un temptente hermético. Si lo desea, puede calenta to en el micropodas.



Passel de pomelo y menodarina (arriba) y Passet de cacaburetes, sultanas y chocolass

Nota: Catando pele las reandannas y los pomelos, rente la curtera y corte la mayor parte de la piel hianea antenor, ya que poede llegar a ser muy amarga. Desecheta. Corte la correza y la pulpa en 110703 y la concinuacion. posteja. Sugerencia: Puede preparat
este pastel con la combinación
de efencos que deste.



l'astel de manzana

l'iempo de preparación: 20 mesuros Tiempo de cucrón; 40-50 minusos Para un partel redondo



125 g de mantequilla,
reblandecida
Vs inza de anicar extrafina
2 huevas, poen batidas
2 encharaditas de esencia
de varintia
1 tuza de harora de fueras
Vs tiza de manzana sica
I manzana grande, pelada, un
el conexón y rellada

1. Precisiente el horzo a una temperatura moderada de 180°C. Unce un moide hando redondo, de 20 cm de dilanetro, con mastequilla fundida o aceste. Forre la base y las pareder con papel paralimido 2. Con una batidora décritta. bata la mantequilla con el aguear hasta obtener una metela ligera y cremosa. Añada los huevos de forma eradual, banendo cada vez. Agregue la esencia de varnilla Tamuce la harina e incorpôrela a la preparación. Siga battendo hasta obtener una mezcla homogénea. 3. Corte la manzana seca en

Corte la manzana seca cu
trozos pequeños. Añada
 tranzana seca y la rallada a
 tranzana seca y la rallada a
 transa y remueva ben hasta
que todos los ingredientes estén

mezciados. Con una cuchara ponga la masa en el molde y alise la superficie. Homes el pastel de 40 a 50 minutos, o basta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpua. Déjeto reposar darante 5 minutos como minuno. Transcurndo este trempo, vuelquelo sobre una rejilia merálica para que se enfrie. Si lo desea, una vez frio, cubra el pastel con la Crema de mantequilla con vamilia (vez la págna 60)

Pastel de melaza y jengibre

Tiempo de preparación.
20 ramatos
Tiempo de cocción
35 minutos
Pera um pastel rectangular



125 g de mantequille
15 tans de anticar moreno
14 tans de melass
2 humos, paco batidos
1 tans de harina de fueras
1 tans de harina blanca
1 cuchanada de jengible molido
15 cuchanada de jengible molido
15 cuchanada de jengible molido
16 tans de liche

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde poco profundo roctanguiar de 18 x 28 cm con mantequilia fundida o aceste. Fotte la base y las paredes con paper

parafinado.

2. Con una bandora eléctrica. bara la mantequalia y el azécur en un bol pequeño barta obtener una mezda agen y cremosa. Agregue la melaza y bata bien hasta merclar los agredientes, lacorpore los huevos gradua mente, battendo cada vez. 3. Ponga la mercia en un cuenco grande. Tamice los dos tipos de harans, el jengibre motedo y el bicarbonato. Con and cuthars metalics. mescle estos ingradientes en alternancia con la leche Remueva hasta que tos ingredientes enén metalados y haya obtenido una textura casa homogénes. Ponga la mass en el molde con la syuda de una cucham y aline la superflete conuna espárula. 4 Horner el pastel durante

35 minutos, o hasta que ai clavar una brochera en el centro, ésta suga umpis. Déjeto reposar durante .0 типитья сото также. Transcurrido este tiempo. vuéiquelo sobre una roj. la medidica para que se anfria. Cubra el pastel con el Giascado de tengibre y limón ,vez la pagina 61) y decórelo con jengibre escarchado. Sa lo desea. puede espoivoreario semplementé con azilcar glas. Corte el pastel en ctracipates y sivote.

Pastel de melaza y jengibre (arriba) y Panel de manzana

Pastel de zanahoria

Thompo de preparacida.
30 minutos
Tiempo de cocción.
40-45 minutos
Para un pasiel rectangular



2 imenus, pora batulos
1 taza de avisar puro
1 taza de avisar puro
1 taza de avisar puro
34 taza de acette vegetal
35 taza de acette vegetal
36 taza de acette vegetal
36 taza de paras, en trovas
36 taza de paras, en trovas
36 taza de nultanas
36 taza de harina blanca,
taminada
1 cucharadira de especias
variantas
1 cucharadira de canela motida
1 cucharadira de bicarbonaro
de sosa

Va oucharaditat de levindure

ONLOG NO

1. Precadente el horno a una temperatura moderado de .80°C. Jace un molde llano rectangular de 18 x 28 cm con mantequilla fundida o aperte. Force la base y las paredes con papel parafinado 2, Ponga los huevos, el azilear, a zanahoria rallada, el aceste y as nucces cortudas en trozos en un cuenco grande. Remueva para merciado bien. Agregue oi resto de ingredie ives y remuévalos hasta que so empapen con et iguido. 3. Vierta la masa en el moitte y homec et pastet de 40 a 45 minutos Déjelo enfrar an poco attres de volcarlo 10bre una repua metálica para que

se enfrie por compieto. Si lo desca, cubralo con una de las coperturas de requesón (vez la pagina 62) y espolvorcelo con un poco de nuez mostada callada.

Pastel de chocolate Brownie

Frempa de preparación.
20 m nutos
Tiempa de cocción:
50 m nutos
Para un pastes redando



1 man de daucar extrafino
96 man de harma de fuerza.

tamentada
96 man de cacao negro en pelvo,
monado
16 man de princhos, en crosos
150 g de chacolate negro
en tracos
150 g de mantequita, fundala
a cucharadatas de crencus de
mamilia
2 hacera, paco bartdos

temperatura moderada de .80°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 am de diametro, con manuequillo tundada o acesse. Forre la base y sas paredes con paper parafinanto.

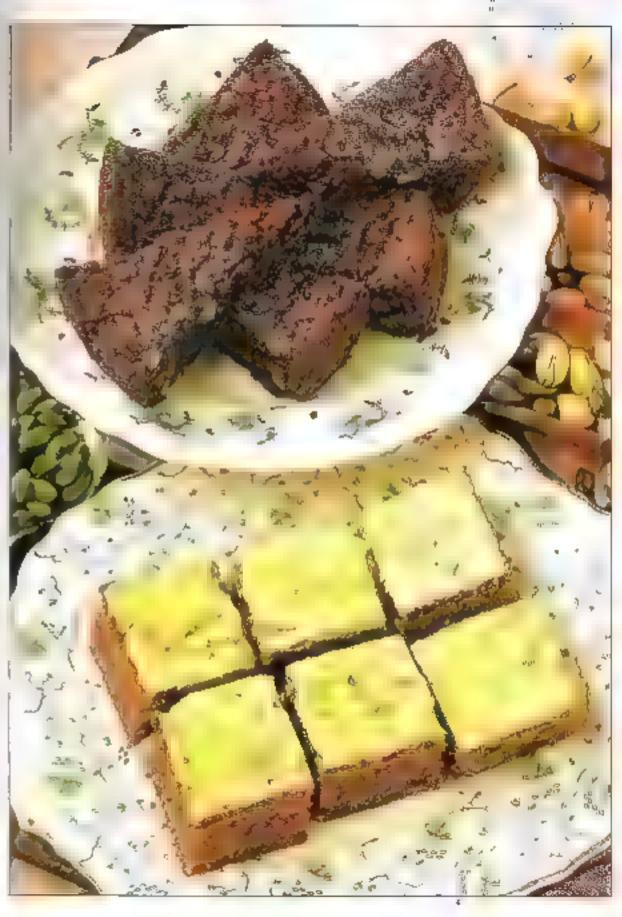
2. En un cuenco grande, mescie el azatear, la harma, el carso en polvo y las miscos. Agregue el chocolate y mescie bien todos ans ingredientos.

1. Precadente el horno a una

Forme un hueco en el rentro 3. Mercle la mannequilla la asencia de vamilla y los huevos e uscorpórelo a la така, Кеприста Базта дисios ingredientes estén empapados con el líquido y bien merciados. Viena la регратиской св. e) molde y alise la superficie Hoenee el pastes durante 50 minutes, o limita que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia (Aunque la brochera salga un poco húmeda, la masa no estará cruda.) Sirva el pastel espolventado con un poco de amicar glas.

None: El secreto para preparar esse delicioso pastel consuse en seleccionar bien los ingredientes. Obsendrá un resultado escelente si utiliza chocolate y cacao en polvo de buena calidad. Adquiera chocolate negro de sabni agridades y cacao en polvo negro holandés





Pasteles de sobre

os pasteles bechos con una base de sobre son prácticos y rápidos, pero, sobre todo, pueden transformante en cualquier pastel con el sabot que desee.

Pastel de nata y fresas

Tiempa de preparación.
31. m n 1001
Tiempo de cacridu:
1-15 minuios
Para un pastel es capai



i paquete de menclo base para biscocha o pastei de manilla tuero de iestre o teche 19 casa de Grand Marmer o Kirich 143 casas de nata liquida 250 g de fresas, laminada

temperatura moderada de 180°C. Untre un moisse para brano de gitano de 30 x 25 x 2 cm con accite o mantequala fundida. Forte la base y las paredes con papel parafinado.

2. Propare el parter aguacado las histricciones atoucadas en el paquete. Para el líquido, atilice suero de seche o teche, vierta la masa un formemente en el moide. Hornes de .0 a .5 minutos, o hassa que a clavar una brocheta en

1 Precaliente el horno a una

el centro, ésta sasga limpia. Déjeto reposar durante 5 minutes como minutes. Transcurrido este tecmpovuelquelo sobre una rejula medilica para que se enfrie 3. Una vez felo, dividalo en tres capas y recorte los extremos, Hamedezen bien cade capa con Grand Mannica o Kiesch. Bam is naie hasta que esté a punto de nieve. Unre una tercera porte de la mata sobre una capa del nastet. Cubrata con ana rercera parte de las fresas cortonas en táminas. Añano una regunda capa del pastel y cobrain con para y fresas Disponga is última capa sobre la superficie, con la parte humedecida en sicor hacia abayo. Decore el passel con el resto de nata y fresas



Panel de nata y fresas



Pastel caliente de chocolate y nubes de azúcar

1 impo de preparación.
1 cumutos
Firmpo de cocción.
35. 40 minutos
Para un pastel cuadrado



1 paquete de mesclo base para pastel de chocolare 100 g de nubes de atricar paradas par la musad 100 g de chocolate negro. en tracos

1 Precaliente el borno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con insotequilla fundida o acette. Forre la base y las paredes con papel parafutado.

2 P opare el pastel segun las instrucciones indocanas en

las instrucciones indocanas en el paquete, l'incorpore las nubes de seúcar parudas por la muad y el chocolate negro; méadelo bien

3. Con la ayuda de una
ouchara, ponga la mara
uniformemente en el molde
y aliae la superficie con una
espátula. Flornee el pastel de
35 a 40 minutos, o hasta que
al clavar una brocheta en
el centro, esta salga limpia
Dépelo repostar dutante
10 minutos y cártela en
cuadrados. Mezcle un poco
de antien glas y cacao en polvo

camizados. Espoivorre el pastel con esta recicla. Sintalo acompañado de para o helado.

Note: Para preparar este pastel, utilice nobes de articar medianas o grandes, ya que las más pequeñas to disolverian en el intersor del nastel cocido debido al cator

Pastel de mazapán y guindas

Tiempo de preparación
30 minutos
Tiempo de cocción
35 minutos
Para un passel en forma
de canana



l paquete de tocacla base para bizcecha mem de lecht Vs tona de guandes, en tonan grandes 100 g de maxapán vallade 14 zaza de coco seco. sullado

Pastel coliente de chocolete y nobes de acricos (arriba) y Pastel de marapán y gumáns I Preca sense el borno a attareproceatum moderada de 180°C. Unite an moide en forma de comma con las curvetes acarcaladas, de 73 cm de illamerro, con mantequilla fundida o accire-2. Prepare el pastel regun las instruccioner indicadas en el paquere. Substituya el liqualo por el suero de teche Afiada las guindas corradas en arcros, el mazapán y el coco. Remuevalo bien haria mendar los nereusebirs. 3. Con a nyuda de una cuchata, ponga ia preparación en el moide. Homes el paster durante 35 minutos, o hasta que si ciavar una brochett en el centro, étta salga lampia Déjelo reposar durante 10 minusos. Transcurrido esce dempo, vuélques sobre

Monte Esta receta incorpora munipari para que el pastet quade más importoso y adquiera un descusio sabor a amendra. Servato acompoñado con un poco de nata espora

una rejilla metálica para que

esposyores do con azúcar glas o

cubicato con un gluscudo de su

elección ever la pagina 6 .

se enfrie. Serva el paster

Consejo

rincontrará mazapán en forma de tropicos en la mayorta de supermercados. Normalmen e se encuentra en la rección de pastelas o en la del azucar

Pastel de plátano, albaricoque y lima

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocrián:
35 minutos
Para un pariet en forma
de corona



.50 g de arejonet, en dadoi I paquete de mezcla base para pustel de pidiane suero de teche e levise I cucharadita de esencia de vainilla e cucharadita de rettadura fina de limo

1. Proguente el aorno quana temperatura moderada de 180°C. Unte un moide en forma de corona con las paredes acanaladas, de 23 em de diametro, con mantequilla funtida o acerte.

 Ponga los orejones en un bos refractario. Cubratos con agua hirviendo y déjotos en remojo mismiras prepara es pastes.

3. Prepare el paster según as matrucciones indicadas en el paquete. Substituya el liquido por suero de teche o lecho. Agregue la esencia de vamilla, la talladara de uma y ios orejones escuttidos. Bata bien todos los ligredienses. Con la ayuda de uma cuchara, ponga la mara en el moldo y alise la superficie con una espátuta. Homese el pastel durante 35 minutos, o hasta que ai clavar una brochem en

हा व्यक्तातक, संबद्ध अर्थक व्यक्तातक.

Note: Si lo desca, untr el pastel con ana cobertura una vez frio. Utilice la que se adjunta en el paquere y, si so desea, añada 3 á 4 cucharadatas de zumo de uma en lugar de agua o leche. Fambién puede cubrir el pastel con uno de los glaseados que aparecen en este libro (yea la pagina 6 a)

Magdalenas Jaffa

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción.
15 minutos
Piera 16 unidades



l paquete de mescla base pera passet de chocolase 2 cocharadas de ratladara fina de nacanja

Cobertura

60 g de manrequilla
% mas de mairer glas
I cucharada de cacao en polvo
2 é 3 cucharadatas de anmo de
maranja reción expremido

1. Precaliente et homo a una temperatura moderatus de 80°C. Forre uno o dos moldes para magazienas con 16 captulas de papet. Prepare el pastel según las instrucciones indicadas en el paquete. Añada la ratadura de naranja y hátata con la masa. Con la ayuda de

en las capsulas de papel.

ientándolos hasta la mitad

2. Hornee las magdalenas
durante unos 15 minutos, o
hasta que al clavar una brocheta
en el centro, ésta talga fimpo.

Quesi deba hornear las
magdalenas en dos prodas.

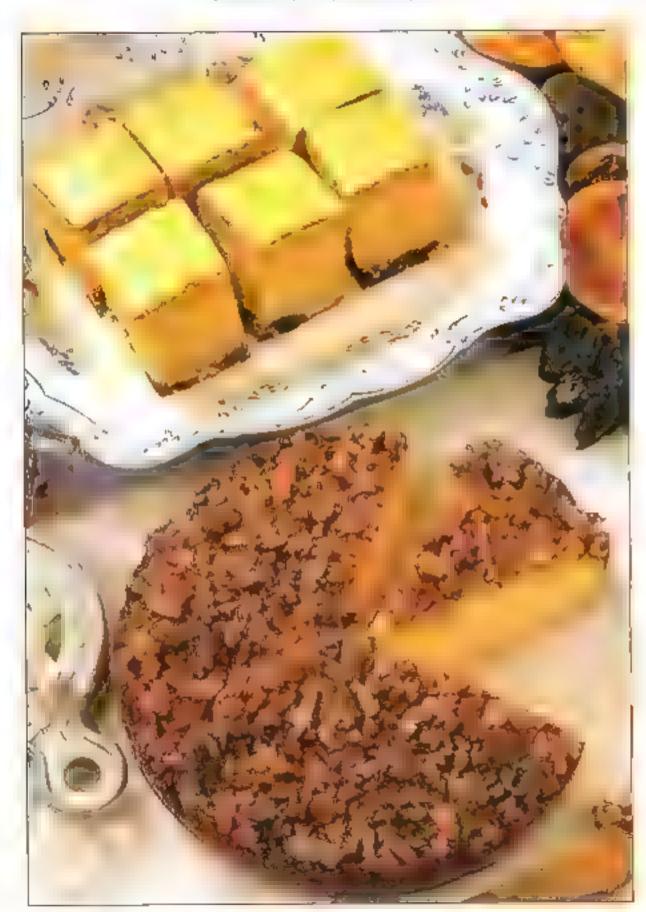
Dejetas reposar durante
5 minutos. Transcurndo este
taempo, póngatas sobre una
rejúla metálica para que se
enfrien.

3. Para preputar la cobertura: En un bol pequeño, bata la mantequilla y el articar glas con una borndora eléctrica hasta obtener una meacla agera y cremon. Agregue el curao y el armo de miranja y aga bamendo hasta merclas bien sodos los ingredientes. Extremda la cobertura sobre cada una de las magdalentes. Decoreias con cortera de maranja confitada o en conserva, esbiertes de chocolite.

None La cantidad de magdalenas puede varias segun el tamaño del paquere de menda base que utilice

Magdatenas Jaffa (arreba) y Pasad de plátemo, alburicoque y lima





Pastel de nueces, coco y caramelo

Trempo de preparación.
15 minutos
Etempo de exectóre
15-40 minutos
Para un passel redondo



In taxa de axiscar moreno

Vi taxa de copos de coco

Vi taxa de muces, en trosas

40 g de mantequilla, fundida

2 cucharados de jarabe de caña

1 paquete de mescla base para
biscocho custro cuartos

Preciliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 20 cm de diametro, con mantequilla fundida o aceste. Forre la base y las paredes con papel paratimado.

2. En un bol pequeño, mesde bien el asúcar, el coco. las nueces, la mantequilla y el jurabe de caña. Humedézoase un poco los dedos y extrenda la mezcla uniformemente sobre la base del moide Prepare el pastel segun. las instrucciones indicadas en el paquete. Con la ayuda de una cuchara, ponga la masa sobre la mercla de coco. Alise la superficie con one espétula y hornee el pastel de 35 a 40 munutos, o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

Déjelo reposar durante 5 minutos. Transcumdo este mempo, vudiquelo sobre una rejulla metalica para que se enfrie. Este pastel también resulta de icroso caliente, acompañado de hetado o nara.

Sugerencia: Si lo prefiere, en lugar de macers puede malizar pacanar o nueces de macadamia. En lugar de copos de coco, puede inflizar coco desmenuzado o rallado.

Pastel de ciruelas pasas y naranja

Tiempa de preparación:
10 cumusos
Tiempa de cacción
35-40 minuros
Para un passel redonda



15 escuelas pasas, desbuendas y cortadas en trotas
V) tota de Mursass
I paquese de mezeta base para pastel de navanja suero de teche a teche
3 cucharaditas de relitatura fina de navanja

Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unae un moide bondo caudrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceste. Forre la base y las paredes con papel parafunado 2. Merde las ciruclas pasas.

corradas en trosos y el Marcala en una caserola pequeña Cuézalo en poco hasta que las pasas bayan absorbido todo el líquido. Si lo devea, puede cocer un pasas y el Marcala en el microondas. Para ello, ponga estos ingredientes en un bot especial para microondas y cuézalo a la velocidad máxima 180%). Entienda y apague el microondas a menudo dirrante 1 ó 2 minutos, hasta que se haya absorbido todo el líquido 3. Prepare el pastel según

3. Prepare et passet según las instrucciones indicadas en et paquete. Submitaya et aquido por suero de reche o leche. Agregae las cirucias pasas ya cocidas y la raindura de naranta y listraio bien. Conia ayuda de una cuchara, ponga la masa es el molde y arac a superficie. Horner et passet de 35 a 40 minutos, o hasta que al clavar una procheta. en el centro, ésta salga limpia Déjoio repoint durante 10 minutes. Transcurride este tiempo, vuélquelo sobre una repilla metálica para que ार समिता

Note: Si io desea, cuando el pastel este frío, cubmin con una cobertura. Puede uti, izar la que se adjunta en el paquete de mezcia base, añadiendo 2 cucharadas de tanadore de naranja, o bien una de las coberturas que aparecer en las pagness SB a 63.

Pastel de ciruelas pasas y nananya (arriba) y Pastel de nucces, coro y curamelo

Pastel marmolado

Tlempa de proparación:
20 m.co. 106
Tlempa de cucción:
35 munutos
Para un pastel en forma
de rorona



 paquete de mencle base para prevocim

l cucherasta de cucas negra en potro

2 cucharadicas da leche colorante de color roja

3 cucharaditus de valladura fina de navenjo

1 Precamente el horno a una semperatura moderada de 180°C. Unte un moide hondo en forma de corona, de 20 cm de difimeiro, con mantequina fundida o aceito. Prepare el pastel rigorendo no natrucciones indicadas en el paquote. Distribuya la masa en los quencos.

2. Ph un cuestos, afiana el camo en polvo y la leche-Romuévato cuidadosamente hasta obtener una mezda homogénea, En otro, agregue unus gons de colorante de color rojo y mércieto bren. En el cuenco restante, ncorpose in raliadora de naranja y remuévalo bien para merciar los ingredientes. 3. Con la ayuda de ana cuchara, ponga alestotiamente es tres mezclas en el moide. Епетеризмие на траза сои агла brocheta patra cteat un efecco

marmolado. Alise un poco

in superficie. Hornee el pastel durante 35 minutos, o hossa que al clavar una brocheta en el centro, ésta talga limpta.

Depeto reposar dutante 10 minutos como minutos. Transcurado este tiempo, vuelquelo tobre una rejilla mera tea para que se entrie Servato espotyo reado con anticat glas, o buen con un giascado de su elección (yea la página 61) y canela molida.



Pastel de chocolate y almendras

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cucción: 25-30 minutos Para un partel rectangular



I paquete de mezcia base para pastel de chorolase 46 taxo de absendras molidas , taxa de aimendras annonasias Vi caza de pepitas de charmato

Vi caza de pepitas de chicolate (puede utilizar pepitas de chocolate blanca, negra a conteche o bien una combradoun de las tres upos)

i Precaliente el homo a una

remperatura moderada de 180°C. Unse un mokke recrangular de 18 x 28 cm con maorequilla fundida o actite, Forre in base y his paredes conpapel perafinado. Prepare el postel según los instrucciones indicadas en el paquese. Agregue las almendras mobilis. 2. Con la ayuda de una enchara, ponga la musa en el molde y alise la superficte con una escársia. Mescle las almenthas lammades y les pepses de chocolate y espirzalas sobre la soperficie de la mass. Horner el panel de 25 a 30 minutes, o hana que al davar una brochem en el centro, ésta suga limpia. 3. Deje reposar el pastel durante 10 minutos. Teanscurrido este tiempo. vuelqueio sobre una repita meudica para que se ênirte. Sirvaio corrado en cuadrados o receángulos. Si lo desea, prophotesia con articar gias-

CONSEJO

Encontrará gran varietad de preparados para bococho en la mavoria de supermentados. Si desea obtener un sabor compter amente diferente, adquiera un preparado de piacano u arandano.

Pastel de chocolste y abnendres (arribo) p Pastel marmolado



Coberturas, salsas y glaseados

Los pasteles que aparecen en este libro son suficientemente deliciosos como para degustarse sin ningún tipo de cobertum o decoración adicional. No obstante, existen ocasiones que requieren un toque especial, por lo que hemos incluido una amplia variedad de coberturas, salsas y glascados. Además, presentamos algunas forografías de nuestras decoraciones preferidas que tal vez le aporten alguna idea a la hora de servir sua pasteles.

La decoración de un pastel puede resultar algotan sencillo como capolvorearlo con azúcar glas o cacao en polvo. Pruebe a tamizar estos ingredientes sobre un papel de encaje, tima de papel parafinado o una plantilla de cartulina con adornos. O, si lo desea, puede finalizar la preparación del pastel untindulo con una menda de mentielada fundida y coñac.

También puede cubrir el pastel con fruta fresca, como por ejemplo bayas o gajos de mango. La presentación resultará excelente si adorna sus pasteles con duices, bombones, frutos secos, correza de citricos y frutas conficadas. Sólo debe recordar la vieja regla, no lo haga dificil. Prosto descubrirá que los pasteles más sencillos pueden resultar de lo más atractivos.

Un poco de salsa de chocolate o caramelo y una cucharada de nata espesa permiten que cualquier pastel pueda servirse desde la hora del té hasta la del postre. Aproveche la sobremesa de una reunión decademe para servir sus pasteles tíbios, acompañados de natillas o nata espera.

Jarabe de cítricos

1 % men de señear extrafina 15 mes de emmo de limón, lima, naranja o mandarina, a su elección 15 taza de agua 3 tiras de corteza (utilice cualquier tipo de citrico)

1. Mezcle todos los ingredientes on una cocerola. Remuévalos a fuego lento, sin dejar que biervan, hasta que se distelva el subcar. Lleve la preparación a ebullición y baje el fuego. Cheza el jarabe de 12 a 15 minutos, o hasta que haya emperado a espesar. 2. Retire la corteza de la preparación y viena el jarabe caliente sobre un pastel frío. Si lo desea, también puede dejat que se enfrie y verterlo sobre un pascel cultente.

Cobertura de fruta

Las coberturas de fruta
permiten dar un roque final
delicioso y brillance a un pastel.
Caliente mermelada del sabor
que desee (o hien jalea de
frutas) en una cacerola con un
poco de coñac. Si lo desea,
cuele la preparación y, a
continuación, pinto bien el
pastel con la cobertura.

Cobertura de jalea de frutas

110 g de jules de frass 2 csubaraditas de coñac

Mezcle la jalea de frutar y el coñac en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hama que la jalea se haya disuelto. Retire la preparación del fuego y unte el pastel con la cohertura ribia.

Cobertura de mermelada

14 taxa de mermelado 3 encharadizas de cañac

Mezde los ingredientes en una cacerola poqueña. Remueva a fuego lento 3 minutos, o hasta que la memaelada se haya disuelto y la preparación hierva. Si lo desea, cuele la cobertura sobre un bol pequeño. Unte la superficie de un pastel tibio con la cobertura, también tibia.

Cobertura cremosa de chocolate

150 g de checolate negro o con leche, en trusas I nesa de crema agria

En una cacerola pequeña que contenga agua hirviendo, introdesca un bol resistente al calor con el chocolate cortado en trozos. Fúndalo hasta que esté lina. Déjelo enfriar a temperatura ambience. Pouga la crema agria en un bol. Agregue el chocolate, ya frío, y básalo hasta obtener una mescla bomogénea y cremosa. Expenda la cobertura sobre el pastel.

Salsa de caramelo

60 g de mansequilla
2 cucharadas de amicar
morcus
2 cucharadas de jarehe
de caña
45 taza de leche condentada
45 taza de nata liquida

Mende rodos los ingredientes en una cacerola. Remuévalos a fuego lento hasta que el amicar se diantelva y la mantequilla se funda.
Una vez haya obtenido una tuescla homogénez, ya puede retirarla del fuego. Sirva la salsa caliente o a temperatura ambiente y rocle con ella las porciones de partei.

De arriba a abajo y en sentido de las agujas del reloj: Salsa de chocolate, Salsa de caramelo, javaho de citricos, Glascada de jalea de frutas, Glascado de mermelada, Cobernera cremosa de chocolate y dulces de chocolate y menta

Salsa de chocolate

100 g de chocolate negra, en trozos 15 taza de nata liquida

Metede el chocolare y la nata líquida en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hasta que el chocolare se haya fundido y la metela enté homogénea. Rentre la cacerola del fuego y deje enfrier un poco la preparación. Vierra la salsa sobre el pastel.



Método básico de la crema de mantequilla

Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar glas hasta obtener una nuezcla ligera y cremosa. Añada el sento de ingredientes, niga batlendo durante 2 minutos, hasta que la crema essé homogénea y hava aumentado de volumen.

Crema de mantequilla con chocolate

60 g de mantequilla 15 taza de acticar glas taminado 60 g de chocolate negro, fundido

Crema de mantequilla con cítricos

60 g de mantequille

1/2 tana de assicar gias,

tamtesalo

2 8 3 cucharaditas de relladura

floa de limba (o bien lima,

naranja o mandarino, a su
elección)

Crema de mantequilla con miel

60 g de mantequillo 15 casa de assicar glas, camizado 2 6 3 cucharadas de miel

Crema de mantequilla con cacao

60 g de mantequilla Vs taxa de axidear glas, teminada 2 cucharados de cucao en polos 2 cucharados de loche

Crema de mantequilla con vainilla

60 g de mantequilla Vs sans de anticar glas, taminado 2 cucharadinas de cursos de vaixilla

Método básico del glaseado

Ponga el aziscar gias, los gracientes adicionales, la mantequilla y bastante riquiso en un bol refractaria. Mézcado bico hasta obtener una pasta consistente. Introduzca el bol en una cacerola con agua hirviendo y remueva basta que el glascado quede homogeneo y brillacor.

Glaseado de fruta de la pasión

l taza de acticar glas, tamicado l à 2 cuehanadas de pulpa de fruta de la pasión fresca 10 g de mentequilla

Glaseado de cítricos

1 taxa de acticar glas,
samirado
1 à 2 cucharadina de
enlladura fina de limbu
(a bien naranja, tima o
mandarina, a su elección)
10 g de mansequilla
1 à 2 cucharadas de zume
de limbu reción exprincido

Glascado de jengibre y limón

15 taza de azilear glas, sancizado 15 à I cucharadita de jengibre molido 20 g de manrequilla 2 encharaditas de loche I encharadita de zumo de limón

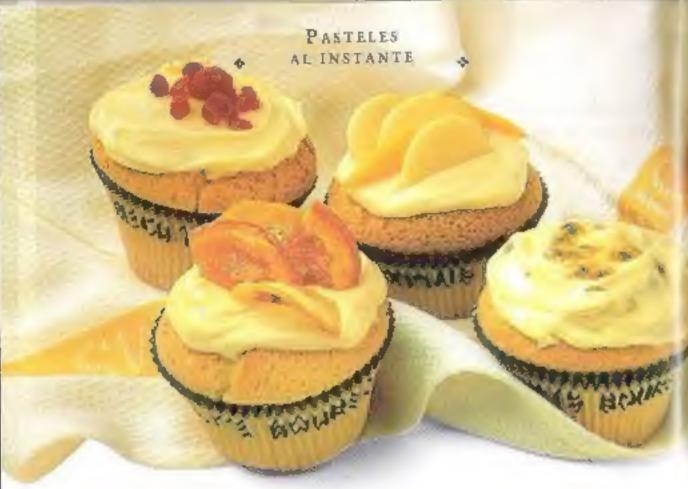
Glaseado de chocolate

l taza de aziscar glas, tamicado l cucharada de cacao en polvo 10 g de mantequilla 1 à 2 cucharadas de leche caliente

Glaseado de café

1 veca de univar glas, naorizado 1 à 2 encharadiras de café voluble en polve 10 g de mantequilla 1 à 2 cucharadas de agua

De arriba a abaja y en sentido de las agujas del reloj: Glasendo de De urriba a aliajo y en sentido de les agripos del reloj: Crema de manjengibre y limon con avellanar requilla con miel y almendras. Crema de mannequilla con cuesto y troceadas, Glaseado de café con discos de chacolase, Crema de mansequilla con granas de chocolate, Glaveada de vuinilla y bayas frescus. Crema de fruta de la pasión, Glascado de mantequilla con cirricos y corteza citricos con nueces de Brasil de clericus confitada doradas en mantequilla







Método básico de la cobertura de requesón

La cobertura de requesón es muy suave, espesa y cremosa. Para trabajar mejor el requesón, manténgalo siempre a temperatura ambiente. Con una batidora electrica, bata el requesón y el azúcar glas en un bol pequeño hasta obsener una menda ligera y gremora, Incorpore el testo de ingredientes. Siga batiendo la prepargaión dumme 2 minutos más, hasta que la crema quede fina y haya aumentado de volumen.

Cobernira de requesón con fruta de la pasión

100 g de requesta M same de anticar plas, Managarda 1 & 2 eucharoiles de pulpa de fruta de la pasión

Cobertura de requesón con miel

100 y de requestra Me cassa de accione glas, umicado 2 6 2 cucharaditas de miel. calentada 2 encharaditas de leche

De arriba a abajo y en sentido de lus agrajus del reloj. Coberturo de etqueson con citrum y confices, Cohertura de requesan con miel y diseas de chocolare blanco y mange. Cobertura de requesta con frutz de la pasión, Cabertura de requesón y rodajas de frata confinula

Cobertura de requesón con cítricos

100 g de requesón lé saus de anicar glas. termizado 1 à 2 cucharaditas de relindure fine de limón (o de navanja, lima o mandarina, a in elección) 2 cucharadiras de leche

Cobertura de chocolate

60 g de mannequilla 100 g de chocolate negro. en treson I cueborada de nato liquida

Mescle la mantequilla, el chocolate y la nata liquida en un bol pequeño resistente al calor. Suménalo en una cacerola que contenga agua birviendo y remueva hassa que se haya fundido la mantequilla y la mezda esté homogénea. Déjelo enfant un poco hasta que esté utituota. Con un cuchillo de hoia ancha. ertienda la cobernura subre el pastel.

Cobertura de jengibre

60 e de mantequillo I cucharada de jarabe de culta I cucharada de jengibre escerchado, finamente picado 1/2 sara de apricar mareno 2 cucharadas de leche 145 sanos de apires glas, nemizado

Mezde la maniequilla, el jarabe de caña, el jengibre confitado y el apicar en una caccrola. Remueva a fuego lento harra que se hayan disuelto los ingredientes y la mezcia quede homogénes. Agregue cocharada de leche y suferiente anticar glas y bátalo con uza cuchara de madera husta que la cobertura quede especia pero trotutosa. Parat obtener la consistencia deseada, añada más leche.

De arriba a abajo y en sentido de les agujas del reloj: Coberrura de chaculase y ricos de chocalate negro. Cobertura de jengibre y radajas de jengibre escarchado, Cubertune de choculate y crema agria con grageas plateadas

Cobertura de chocolate y crema agria

200 g de choculate can leche, cortado en trosos if tape de crema agria

Mezcle el chocolate y la crema en una cacerola pequeña. Bátalo a fuego lento harra que el chocolate se haya fundido y la mezcla esté homogénea. Retirela del fuego y deje que se enfrie un poco. Extienda la cobertura sobre el pastel.

